ENGLISH

FRANÇAIS

LineMiss™

DEUTSCH

ITALIANO

ESPANOL

INSTRUCTION MANUAL AND TECHNICAL DATAS

MANUEL DES INSTRUCTIONS ET DES DONNÉES TECHNIQUES

BEDIENUNGSANWEISUNG

MANUALE DI ISTRUZIONI E DATI TECNICI

MANUAL ISTRUCIONES Y DATOS TECNOCOS

03-2005

CE

INDEX:

I. Instructions for the installer **page 3**

1. DATA PLATE **page 3**

2. CERTIFICATION **page 3**

3. INSTALLATION **page 3**
- PRELIMINARY OPERATIONS

4. Installation **page 4**
4.1 - ELECTRICAL CONNECTION
4.2 - WATER CONNECTION

II. Instructions for the user **page 6**

1. INSTRUCTION FOR THE OPERATOR **page 6**

2. NOTES FOR THE USE **page 6**

3. CONTROL PANEL **page 6**
3.1 - DESCRIPTION AND USE OF "CLASSIC" CONTROL PANEL
3.2 - DESCRIPTION AND USE OF "DYNAMIC" CONTROL PANEL
3.2 - DESCRIPTION AND USE OF "DYNAMIC" CONTROL PANEL **page 10**

4. VARIOUS FUNCTIONS **page 10**

5. CLEANING OF THE OVEN **page 10**

6. TURNING OFF IN CASE OF BREAKDOWN **page 10**

III. Cooking principles **page 10**

1. COOKING TYPOLOGIES **page 11**

2. COOKING VARIABLES **page 11**

3. USE OF PANS - GRIDS **page 11**

IV. Maintenance **page 11**

1. ORDINARY MAINTENANCE **page 11**

2. SPECIAL MAINTENANCE **page 13**

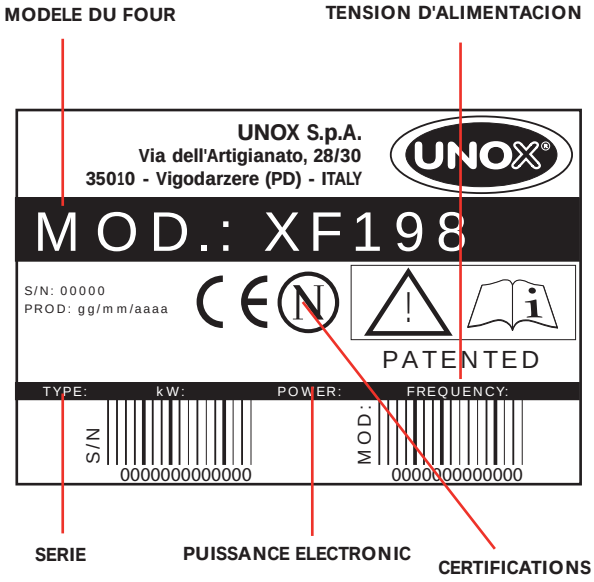
3. MORE FREQUENT BREAKDOWNS **page 14**

APPENDIX - CONTROL PANELS **page 15**

I. INSTRUCTION FOR THE INSTALLER

Dear Customer, we would like to thank you and congratulate you on the purchase of one of UNOX products. The instructions and suggestions that follow concern the phases of a proper installation, as well as the use and maintenance for your safety and for the best use of the appliance.

1. DATA PLATE



2. CERTIFICATION

The "CE" brand you find on our labels and on our user manual refers to the following directives:

ELECTRIC CONVECTION OVENS - SERIES XF:
- Low Tension Directive
  DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE,
  according to rule EN60335-2-42+A1 and
  according to rule EN60335-2-46+A1
- Electromagnetic Compatibility Directive,
  according to rules EN6555-3, EN55014,
  EN55104 and EN50366(2003).

3. INSTALLATION - PRELIMINARY OPERATIONS

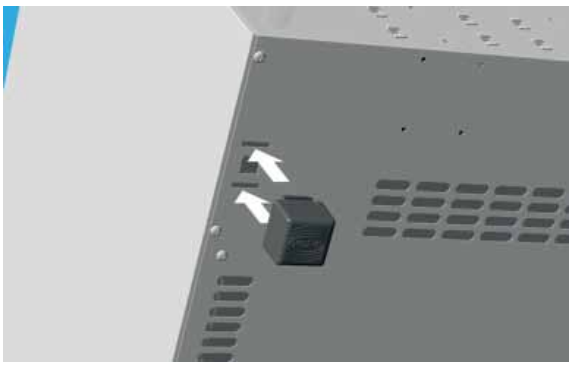
All the electrical connections and installation operations must be done by qualified personnel accordino to actual laws.

3.1 CHECK THE LOCATION OF INSTALLATION

Before placing the appliance, please verify the overall measurements and the exact position of the electrical and water connections looking at the pictures on the attached file "TECHNICAL DATA".

3.2 FEET ASSEMBLY

You find the feet inside the appliance. The feet must absolutely be assembled on the oven.
Do not ever use the appliance without its feet.
Assemble the feet as showed in picture:



3.3 POSITIONING

Place the appliance respecting the safety standards in force that you find here following described.
Place the appliance so that its back and sides can be easily reached in order to make the electrical connections and provide the needed service.
The appliance is not suitable for built-in installation and side by side positioning.
It is suggested to leave a distance of 10 cm. Between the eventual wall on the back of the oven and the chimney.

With particular reference to the ovens, all models must be placed upon a support, for example a prover, a stand or on the top of a table built with non-combustible material.

Never install the appliance on the floor.

If the appliance is placed near walls, dividers, kitchen cabinets, decorated edges, etc., it is recommended that this be of non combustible material.

Otherwise, they must be coated with non combustible thermal insulating material and you must be very respectful of the fire prevention standards.

3.4 REMOVE THE PROTECTIVE FILM

Carefully remove all the protective film from the external walls of the appliance. Pay attention not to leave any rest of glue on the sides.
If there should be any residue, please remove it with an appropriate solvent.

4. INSTALLATION
4.1 – ELECTRICAL CONNECTION
4.2 – WATER CONNECTION

4.1 ELECTRICAL CONNECTION

a- The connection to the electrical power supply system must be done by qualified personnel according to the standard in force. The installer is responsable for a correct electrical connection and for security rules observance.
Before connecting the appliance, make yourself sure that the voltage and the frequency correspond to those stated on the data plate of the appliance. The appliance must be placed so that the connection plug to the network can be easily reached.
Place an omni-polar switch between the appliance and the network. The switch must be easily accessible after installation.
The contacts of this switch must have a minimum opening distance of 3 mm and the switch must have an appropriate input.
It is suggested to use a differential magneto-thermal switch.
When the appliance is working, the power supply voltage must not diverge from the value of the nominal voltage, written on the technical data plate, by more than ± 10%.

b- The appliance must be connected to the ground line of the network.
Moreover, the appliance must be included in an equipotential system whose efficiency must be properly checked according to the current law. This connection must be done between the different appliances using the terminal marked with the symbol:

The equipotential conductor must have a minimum section of 10 mm2.

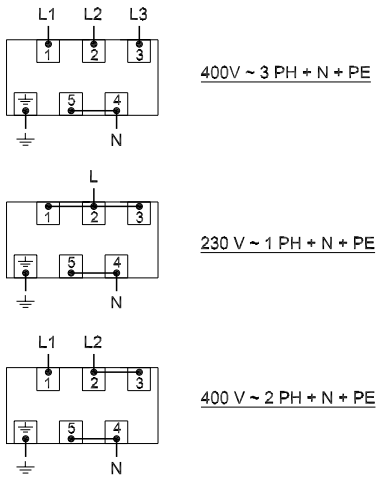
POWER SUPPLY CONNECTION

1- Ovens equipped with cordset and Schuko plug (single phase 230V): is sufficient to insert the plug in the proper socket (the socket must be suitable for the plug assembled in the oven)

2- Ovens equipped with cordset (three phases 400V + Neutral): these ovens are equipped with electrical cord with 5 conductors: it is necessary to connect the proper three-phase 5 poles plugi with suitable capacity or you can connect the cord directly to the electrical panel.

In those ovens equipped with a cord with 5 conductors it is possible to substitute the power cord to adapt the appliance to the available type of current.

SCHEMA COLLEGAMENTO
MORSETTIERA A 5 + 1 POLI



Replacement of electric supply cable (in case of damage or change of electric connection) has to be done by authorized technical assistance service or anyway by someone with similar qualification.

To substitute the power cord proceed as follows:

- Open the cover of the terminal board levering the two lateral small wings with a proper screw-driver (1)
- Unscrew the screws that lock the conductors (2)
- Unscrew the screw that locks the cordstopper (3)
- Remove the supplied cord
- Connect the conductors that you would like to use according to the chosen connection drawing; be sure to fix properly the screws of the clamps.
- Block the cord using the proper cordstopper
- Close the cover of the terminal board.

WARNING:
Connect the electrical cable to the terminal board as shown on the drawing: insert screw-wise the copper bridge and the electrical cable together under the screw. Tighten the screw paying attention that the cable and the copper bridge are well fixed under the screw. A wrong connection can cause the overheating of the terminal board which can also melt.

4.2 WATER CONNECTION

CONNECTION TO THE WATER NET
(only for ovens with Humidity)

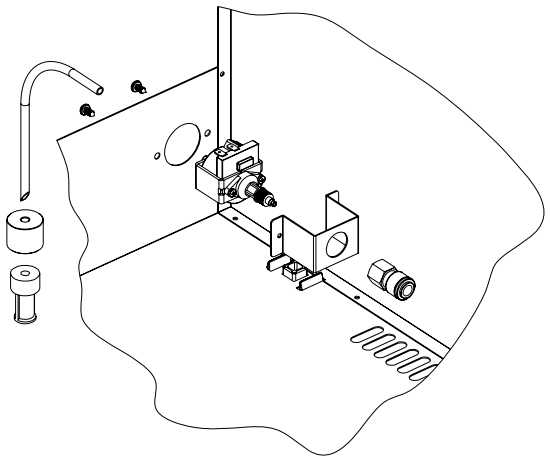
It is necessary to place a mechanical filter between the water system and the water connection of the oven.
Before connecting the water pipe to the oven, please let a certain quantity of water flow to clean the duct from any eventual remainder.
The water used in the oven must have a nominal pressure value included between 0.5 and 2 bars.
The water must have a hardness included between 0.5° and 5°F (this in order to avoid formation of limestone deposits inside the electric valve and inside the cavity).
We suggest you to us a **decalcification** appliance in order to avoid fan balancing.

CONNECTION TO AN EXTERNAL WATER TANK
(Substitution of the water electric valve with the water pump)

In all models where this option is available, to substitute the electric water valve with the pump to suck water into the oven you must operate as follows:

- remove the back of the oven
- disconnect the power supply wires from the electric water valve
- fix the water pump (4) to the oven using the supplied support (5)
- connect the internal water pipe to the pump using the rapid connection
- connect the inlet water pipe (3) to the pump
- cut the other water pipe edge as shown on the drawing, insert the sinker (2) and fix it to the water filter.
- reassemble the back of the oven.

Use only decalcified water (see paragraph 4.2)



WARNING:
every time you have to use the appliance with the pump, always make yourself sure that there is water in the tank. If you use the pump without water in the tank, the pump itself can burn. If the pump utters an anomalous sound, it might be due to the lack of water in the tank.

FUMES EXIT FROM CAVITY

In the back side of the oven you find a fume chimney from which the fumes that come from the cavity are ejected. During each cooking cycle you will have hot and wet fumes coming out from this chimney (temperature and humidity of the fumes depend on the cooking parameters set on the oven and on the type and quantity of food put inside the oven).
The fumes that come out from the chimney can be guided outside the room where the oven is installed or can be condensated using the proper condensating hood available as an option (only in the ovens equipped with “DYNAMIC” control panel).

II. INSTRUCTIONS FOR THE USER

The appliance cannot be cleaned with a jet of water.
Never wash the cavity with acids or aggressive detergents. Use only water and soap.
The appliance is made for a specific professional use and must be used by qualified personnel only.

1. INSTRUCTIONS FOR THE OPERATOR

WARNING:
carefully read this user manual before starting to operate with the appliance as it gives you important information regarding safety during installation, use and maintenance of the appliance itself.

Keep the manual in a safe place where the different operators that work with the appliance can easily find and read it.
For any eventual repair, please apply only to authorized service centres. Always require original UNOX spare parts.

Failure to observe the above suggestions can compromise safety of the appliance and the guarantee will not be recognized anymore.

2. NOTES FOR USE

Premise:
This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended. The ovens were designed to cook food as here below described. Every other use is to be considered improper.
The oven allows you to work on temperature between 0 and 260° C. It can be used to:

- bake all types of bread and pastry, both fresh and frozen;
- cook all gastronomy preparations, fresh or frozen;
- regeneration of refrigerated or frozen food;
- cook meat, fish and all kind of vegetables.

When placing the food in the cooking chamber, leave at least 20 mm between the trays in order to allow the hot air to circulate inside the cavity.
Please avoid to put salt on the food inside the cavity.

3. CONTROL PANEL

In base al tipo di forno utilizzato può essere presente uno dei seguenti pannelli comandi: pannello comandi **Classic**e pannello comandi **Dynamic**.

OVENS MODEL	CONTROL PANEL TYPE
XF100-TG	**Classic**
XF100-GR	**Classic**
XF110-TG	**Classic**
XF110-GR	**Classic**
XF130-TG	**Classic**
XF130-GR	**Classic**
XF135-TG	**Dynamic**
XF138-TG	**Dynamic**
XF180	**Classic**
XF185	**Dynamic**
XF188	**Dynamic**
XF190	**Classic**
XF195	**Dynamic**
XF103	**Manual**
XF113	**Manual**
XF133	**Manual**
XF183	**Manual**
XF193	**Manual**

3.1 DESCRIPTION AND USE OF **Classic** CONTROL PANEL

The control panel can work both in the manual and in the programmed mode.
For each cooking cycle (both in the manual and in the programmed mode) the operator can set cooking time and temperature.

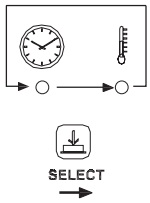
MANUAL MODE

Switching On / Switching Off
As soon as current reaches the appliance, the control panel switches automatically on; on the display you will read the digits 0.00 (they express the time in hours.minutes), the LED of the "TIME" switches on as well as the lights inside the cavity.
15 minutes after the end of the cooking cycle (both in the manual and in the programmed mode) both in the cases that a program finishes or the operator pushes the START/STOP key, if no keys are pressed, the control panel switches automatically off. The lights, all the display and all the LEDS will be switched off, except for the START / STOP LED. To switch on the control panel it is sufficient to press the START/STOP key.

SELECT key.
The SELECT key allows the operator to select two

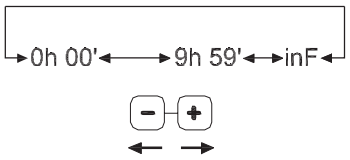
parameters: TIME and TEMPERATURE.

FIGURA ROLL UP PULSANTE SELECT
CONTROLLO CLASSIC



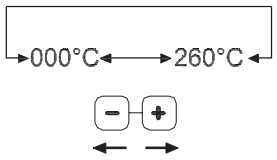
TIME set up
To set the time of functioning, it is sufficient to operate on the + and – keys (time can be set from 0 hours and 01 minute to 9 hours and 59 minutes)
When you read INF on the TIME display, the oven will work continuously until you stop it pressing the START/STOP key.

FIGURA ROLL UP TEMPO



TEMPERATURE set up
To set the temperature desired inside the cavity it is sufficient to operate on the + and – keys (temperature can be set from 0 to 260°C – starting temperature 30°C)

FIGURA ROLL UP TEMPERATURA



Start / Stop cooking cycle
It is possibile to start the cooking cycle pressing the START / STOP key (the related LED will switch on).
It is possibile to stop the cooking cycle pressing the START / STOP key.
At the end of a cooking cycle the heating elements and motors will be switched off, the buzzer will ring for 15 seconds, the digits 0.00 will flash for 45 seconds on the display, the set temperature remains the one entered at the beginning of the cooking cycle and the START/STOP LED will remain turned on.

If during the 45 seconds of flashing digits (0.00) the operator set a time (using the + or – keys), the oven automatically starts functioning.
At the end of the 45 seconds or if the cooking cycle is interrupted by pressing the START / STOP keys, all the parameters previously set will turn into 0 (the operator will be in the same situation there is when the oven has just been turned on) and the START/ STOP LED will be switched off.

Visualization and modification of the cooking parameters during the functioning of the oven
While the oven is working, it is possibile to visualize the parameters and modify them if the oven is working in the manual mode; to scroll the different parameters (time, temperature) you have to push the SELECT key.
If you select time, the display visualizes the remaining time (COUNTDOWN related to the selected step).
If you select temperature, the display alternately visualizes for 4 seconds the set tempeture (fixed LED – it is possibile to modify the temperature using + or – keys) and the measured temperature (flashing LED).

PROGRAMMED MODE

There are 70 programs available.

Memorization of a new program
To memorize a cooking program it is necessary to proceed as follows:
- enter the programming mode pushing the P key: on the display you will read the writing P01
- select the number of program you desire by using the + or - keys (the program number will show on the display)
- press the SELECT key
- set the cooking parameters as explained in the manual mode
- save the program by pressing the MEM key for 5 seconds; the storage of the program will be confirmed by the sound of the buzzer and by the visualization of the chosen program number on the display
- press the P key to go back to the manual mode.

Recall of a memorized program
To recall a memorized program it is necessary to proceed as follows:
- enter the programming mode pushing the P key: on the display you will read the writing P01
- select the number of program you desire by

using the + or - keys (the program number will show on the display)
- start the cooking program pressing the key START/STOP

While the oven works with a program the visualization of the cooking parameters is like the one you have in the manual mode.
While the oven works with a program IT IS NOT POSSIBLE to modify the cooking parameters.

It is possible to interrupt the cooking cycle by pressing the START / STOP key.
At the end of a cooking cycle the heating elements and motors will be switched off, the buzzer will ring for 15 seconds, the digits 0.00 will flash for 45 seconds on the display, the set temperature remains the one entered at the beginning of the cooking cycle and the START/STOP LED will remain turned on.
If during the 45 seconds of flashing digits (0.00) the operator set a time (using the + or – keys), the oven automatically starts functioning.
At the end of the 45 seconds or if the cooking cycle is interrupted by pressing the START / STOP keys, all the parameters previously set will turn into 0 (the operator will be in the same situation there is when the oven has just been turned on) and the START/STOP LED will be switched off.

Automatic pre-heating
An automatic pre-heating phase is run only when you use the oven with programs.
When you start the program with the START / STOP key, the oven starts to heat up the cavity and you do not see any digit on the displays. When the oven reaches the pre-heating temperature, it gives a long sound. At this point, it is necessary to open the door, place the trays with the food to be cooked inside the oven and close the door: the chosen program will start automatically.
Pre-heating temperature is equal to the set temperature plus 30°C.

3.2 DESCRIPTION AND USE OF THE **Dynamic** CONTROL PANEL

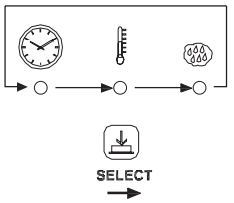
The control panel can work both in the manual and in the programmed mode.
For each cooking cycle (both in the manual and in the programmed mode) the operator can set 3 cooking steps. For each step it is possible to enter desired time, cavity temperature, percentage of humidity.

MANUAL MODE

Switching On / Switching Off
As soon as current reaches the appliance, the control panel switches automatically on; on the display you will read the digits 0.00 (they express the time in hours.minutes), the LED of the “TIME” switches on as well as the lights inside the cavity.
15 minutes after the end of the cooking cycle (both in the manual and in the programmed mode) both in the cases that a program finishes or the operator pushes the START/STOP key, if no keys are pressed, the control panel switches automatically off. The lights, all the display and all the LEDS will be switched off, except for the START / STOP LED. To switch on the control panel it is sufficient to press the START/STOP key.

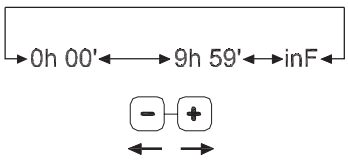
SELECT key.
The SELECT key allows the operator to select three parameters: TIME, TEMPERATURE and HUMIDITY.

FIGURA ROLL UP PULSANTE SELECT
CONTROLLO DYNAMIC



TIME set up
To set the time of functioning, it is sufficient to operate on the + and – keys (time can be set from 0 hours and 01 minute to 9 hours and 59 minutes)

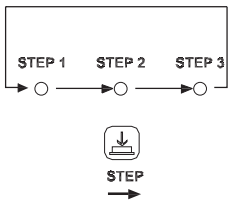
FIGURA ROLL UP TEMPO



When you read INF on the TIME display, the oven will work continuously until you stop it pressing the START/STOP key.

TEMPERATURE set up
To set the temperature desired inside the cavity it is sufficient to operate on the + and – keys (temperature can be set from 0 to 260°C – starting temperature 30°C)

FIGURA ROLL UP PULSANTE STEP



HUMIDITY set up
To set the percentage of humidity desired inside the cavità it is sufficient to operate on the + and – keys (percentage of humidity can be set from 0 to 100% - 5 levels of humidity).

STEP key
The STEP key allows you to select the desired cooking step.

Start / Stop cooking cycle
It is possibile to start the cooking cycle pressing the START / STOP key (the related LED will switch on).
It is possibile to stop the cooking cycle pressing the START / STOP key.
At the end of a cooking cycle the heating elements and motors will be switched off, the buzzer will ring for 15 seconds, the digits 0.00 will flash for 45 seconds on the display, the set temperature remains the one entered at the beginning of the cooking cycle and the START/STOP LED will remain turned on.
If during the 45 seconds of flashing digits (0.00) the operator set a time (using the + or – keys), the oven automatically starts functioning.
At the end of the 45 seconds or if the cooking cycle is interrupted by pressing the START / STOP keys, all the parameters previously set will turn into 0 (the operator will be in the same situation there is when the oven has just been turned on) and the START/ STOP LED will be switched off.

Visualization and modification of the cooking parameters during the functioning of the oven
While the oven is working, it is possibile to visualize the parameters and modify them if the oven is working in the manual mode; to scroll the different parameters (time, temperature, humidity) you have to push the SELECT key. To scroll the the different cooking steps, you have to keep pressed the STEP key.
If you select time, the display visualizes the remaining time (COUNTDOWN related to the selected step).
If you select temperature, the display alternately visualizes for 4 seconds the set tempeture (fixed LED – it is possibile to modify the temperature using + or – keys) and the measured temperature (flashing LED).
If you select humidity, the display visualizes the set percentage of humidity (related to the selected step).

PROGRAMMED MODE

There are 70 programs available. Each program can be composed of 1, 2 or 3 cooking steps.

Memorization of a new program
To memorize a cooking program it is necessary to proceed as follows:
- enter the programming mode pushing the P key: on the display you will read the writing P01
- select the number of program you desire by using the + or - keys (the program number will show on the display)
- press the SELECT key
- set the cooking parameters as explained in the manual mode
- save the program by pressing the MEM key for 5 seconds; the storage of the program will be confirmed by the sound of the buzzer and by the visualization of the chosen program number on the display
- press the P key to go back to the manual mode,

Recall of a memorized program
To recall a memorized program it is necessary to proceed as follows:
- enter the programming mode pushing the P key: on the display you will read the writing P01
- select the number of program you desire by using the + or - keys (the program number will show on the display)
- start the cooking program pressing the key START/STOP

While the oven works with a program the visualization of the cooking parameters is like the one you have in the manual mode.
While the oven works with a program IT IS NOT POSSIBLE to modify the cooking parameters.

It is possible to interrupt the cooking cycle by pressing the START / STOP key.
At the end of a cooking cycle the heating elements and motors will be switched off, the buzzer will ring for 15 seconds, the digits 0.00 will flash for 45 seconds on the display, the set temperature remains the one entered at the beginning of the cooking

cycle and the START/STOP LED will remain turned on.
If during the 45 seconds of flashing digits (0.00) the operator set a time (using the + or – keys), the oven automatically starts functioning (with temperature and percentage of humidity entered in the last used step).
At the end of the 45 seconds or if the cooking cycle is interrupted by pressing the START / STOP keys, all the parameters previously set will turn into 0 (the operator will be in the same situation there is when the oven has just been turned on) and the START/STOP LED will be switched off.

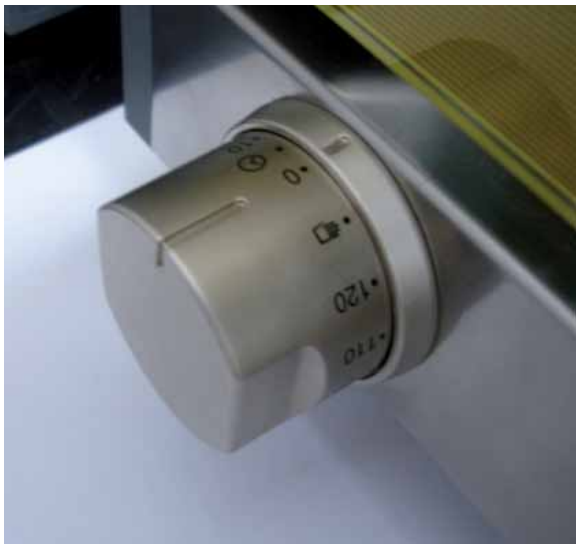
Automatic pre-heating
An automatic pre-heating phase is run only when you use the oven with programs.
When you start the program with the START / STOP key, the oven starts to heat up the cavity and you do not see any digit on the displays. When the oven reaches the pre-heating temperature, it gives a long sound. At this point, it is necessary to open the door, place the trays with the food to be cooked inside the oven and close the door: the chosen program will start automatically.
Pre-heating temperature is equal to the set temperature plus 30°C.

MANUAL WATER

While the oven is working (both in the manual and in the programmed mode) it is possible to introduce water inside the cavity by pressing the "MANUAL WATER" key. The electric water valve works only for the time the key is pressed.

3.3 DESCRIPTION AND USE OF **Manual** CONTROL BOARD

COOKING TIME SETTING
Time of cooking can be set by turning clockwise the knob situated on left side of the control board: time range is 0 -120 minutes.
By turning the knob anti-clockwise the oven works continuously.
By turning the knob you start the oven: the fan spins and internal light turns on.
When cooking time is over, the knob turns to "0" position and the oven turns off.



COOKING TEMPERATURE SETTING
The cooking temperature inside cooking chamber is set through the temperature knob (on right side of control board): temperature range is 0 – 300°C.
Temperature warning light on indicates that heating element is on; when set temperature is reached, the light turns off.

4. DIFFERENT FUNCTIONS (SET UP ONLY IN OVENS WITH **Classic**, **Dynamic** and **800 Manual** CONTROL BOARD)

OVEN DOOR MANAGEMENT
On each appliance there is a switch that stops the functioning of the oven when you open the door. When you open the door, the cooking cycle (both in the manual and in the programmed mode) goes into a pause (no parameter is lost). When you close the door, the cooking cycle starts again from where it stopped.

FUNCTIONING CYCLE OF FANS

Every 2 minutes the fans stop and reverse their direction of rotation.

5. CLEANING

WARNING:
Before starting any maintenance or cleaning operation it is necessary to disconnect the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

5.1 FIRST USE OF THE OVEN

Before the first use of the appliance: clean the metal part with hot water and soap and rinse it. Never wash the inner part of the oven with acids or aggressive detergents.

With the empty cavity, heat the oven up for about 30 minutes at a temperature of 200°C to eliminate any thermic insulation smell.

5.2 CAVITY CLEANING

At the end of each cooking cycle, clean the cavity using only proper products.
Never clean the stainless steel with acids, aggressive detergents or other product containing chlorine (sodic hypochlorite, hydrochloric acid, etc.), even though they are diluted.

5.3 CLEANING OF THE EXTERNAL PART OF THE OVEN

Never use a jet of water in pressure to clean the external part of the oven. Only use wet clothes.

6. TURNING OFF IN CASE OF BREAKDOWN

If there is a breakdown, deactivate the appliance:

- disconnect the electrical power supply automatic circuit breaker placed upstream from the appliance.
- consult a technical service center authorized by the manufacturer where you can find trained personnel.

III. COOKING PRINCIPLES

1. COOKING TYPOLOGIES

The types of cooking you can realize with the appliance described on this manual are:

- Bread and Pastry professional baking with:

1. CONVECTION
the baking is realized through hot air.

2. CONVECTION + HUMIDITY (Humidity Versions)
the baking is realized through hot air with the addition of humidity.

1.1 MAIN COOKING MODES

Warning:

a- Before any use, heat up the oven setting a cavity temperature 30°C higher than the desired cooking temperature. This allows you to obtain the best baking uniformity.
b- Use of higher temperatures than those needed by the product causes an uneven baking.
c- Bread and Pastry baking: do not use trays with a height of more than 20 mm and avoid that the single units on the tray get in touch.
d- Do not overload the trays.

Convection cooking

In convection ovens the cooking is done by hot air that circulates round and round inside the cooking chamber. This allows to realize an even cooking, also because in this way the heat is homogeneously distributed.
An even baking is guaranteed also when the oven is fully loaded. The food is perfectly baked both on the surface , with a golden crust, and in the internal part, with a uniform structure and a constant residual humidity.
The main advantage is the possibility to cook at the same time different types of food without

mixing their flavours (as long as the required cooking temperature is the same for all the cooked products).

Convection + HUMIDITY cooking

The cooking is done by hot air with the addition of a variable percentage of humidity, according to the type of food that has to be cooked.

2. COOKING VARIABLES

TEMPERATURE

The exact setting of the temperature grants a proper cooking of the food, both inside and outside.

- A lower temperature than the proper one dries the food rather than cook it.
- A higher temperature than the proper one burns the surface while the core of the food remains uncooked (sometimes this is desired, especially with meat dishes).

TIME

This variable depends a lot on the quantity of food put in the oven. The bigger the quantity of food, the longer the cooking time and vice versa.
A shorter cooking time than that required by the food does not allow to have completely cooked food.
A longer cooking time than that required by the food causes the burning of the food surface.

HUMIDITY

The combination of temperature and humidity allows different types of cooking depending on the kind of food that needs to be cooked, without desiccating the food itself.

QUANTITY OF FOOD

The quantity of food affects the cooking time.
The bigger the quantity of food, the longer the cooking time and vice versa.
An overload of the oven can give, as a result, an uneven cooking.

3. USE OF TRAYS – WIRE GRIDS

It is recommended the use of:

- Aluminium trays: Pastry, non-frozen bread
- Stainless steel trays: first courses, meat, fish, potatoes
- Wire grids: meat to be finished such as steaks, hot-dogs, sausages, frozen bread, frozen pizza

IV. MAINTENANCE

1. ORDINARY MAINTENANCE

All maintenance operations must be done only by qualified personnel.
Before starting any maintenance operation, you need to disconnect the appliance from the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

- The parts that need ordinary maintenance can be reached removing the front control panel and the back of the oven.

The appliance must be regularly controlled (at least once a year). A specialized technician has to control the complete machine

2. SPECIAL MAINTENANCE

All maintenance operations must be done only by qualified personnel.
Before starting any maintenance operation, you need to disconnect the appliance from the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

- The parts that need special maintenance can be reached removing the front control panel and the back of the oven.

2.1 REPLACEMENT OF INTERNAL LAMP

To replace the internal lamp, please operate as follows:

- Disconnect the appliance from the power supply system and let it cool down.
- Remove the lateral supports.
- Unscrew the glass cover and replace the lamp with one with the same characteristics.
- Screw the glass cover back in.
- Reassemble the lateral supports.

2.2 REPLACEMENT OF THE FUSE

If the control panel is completely turned off, but the power supply reaches the appliance, the main reason could be a burned fuse on the power board (placed in the back part of the oven).
To replace the fuse, proceed as follows:

- press on the cover of the fuse holder and rotate it of about 20° counterclockwise;
- remove the cover of the fuse holder;
- remove the fuse from the cover of the fuse holder;
- replace the fuse with one with the same characteristics;
- insert the cover of the fuse holder in its place;

- press the cover and rotate it of about 20° clockwise.

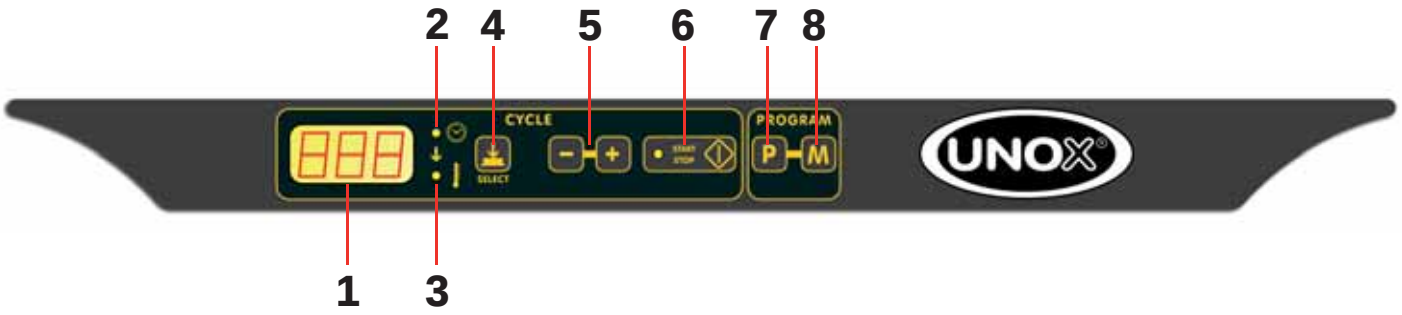
2.3 REFIT OF THE SAFETY THERMOSTAT

The appliance is equipped with a safety thermostat with manual recovery. This safety thermostat is needed to protect the appliance from overheating. In case it is needed, it turns the appliance off.
This safety thermostat can be reached removing the black cap you find on the bottom part of the back of the oven: in case you need to refit it, push the key you have in the center of the thermostat so that it starts working again.

3. MORE FREQUENT BREAKDOWNS

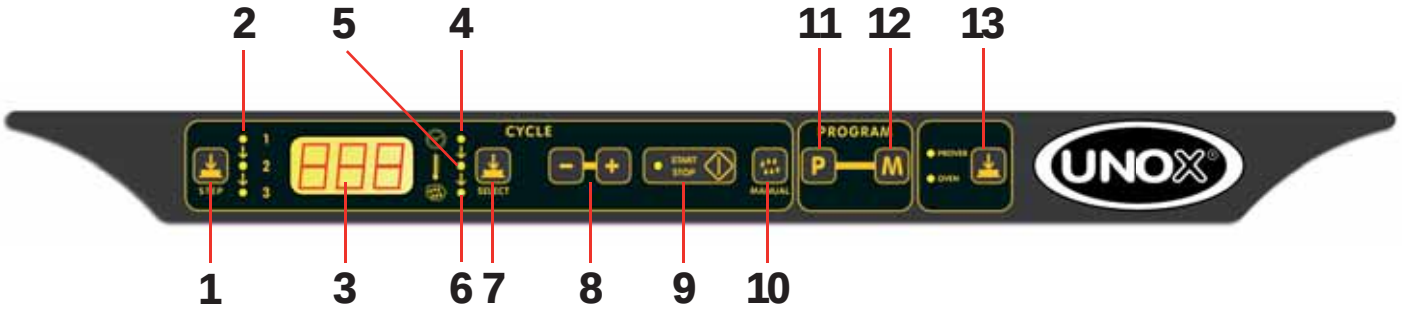
BREAKDOWN	CAUSE	SOLUTION
The oven is completely turned off	The tension of the electrical system is missing	Restore the tension
	Safety thermostat intervention	Refit the safety thermostat
	Intervention of one of the fuse of the power board	Replacement of the fuse
	The connection to the electrical system not made in the correct way	Control the connection of the appliance to the electrical system
The inflow of humidity in the cavity is on, but the water does not come out of the pipes	The water inlet is closed	Open the water inlet
	The connection to the water system or to the external tank not made in the proper way	Control the connection to the water system or to the external tank
	No water in the external tank (in case the oven is connected to an external tank)	Pour water into the tank
	The filter on the water connection is closed by dirt	Clean the filter
The oven does not start even though you set the time and pressed the START/STOP key	The door is open or it is not properly closed	Close the door in the correct way
	Damaged door micro switch	Contact a specialized technician for reparation
On the temperature display you can read EE1	The wires that connect the cavity probe are not connected to the power board	Control the connections
	Damaged cavità probe	Contact a specialized technician for reparation
There is water coming out of the cavity from the door basket, even though the door is closed	Damaged door basket	Contact a specialized technician for reparation
	Loosened door mechanism	Contact a specialized technician for reparation
The oven light does not turn on	Burnt lamp	Sostituire la lampadina
	Loosened lamp	Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampade
The cooking results are even	The fans do not reverse the rotating direction	Contact a specialized technician for reparation
	One of the fans do not work (in case that you have an oven with more than one motor)	Contact a specialized technician for reparation
	One of the heating element is broken	Contact a specialized technician for reparation

LineMiss™ CONTROL PANELS



Classic Control Panel

1- display to visualize cooking parameters
2- cooking time LED
3- cooking temperature LED
4- time / temperature select key
5- cooking parameters increase / decrease key
6- START/STOP cooking cycle
7- programmed mode recall key
8- program storage key



Dynamic Control Panel

1- key to select cooking step
2- cooking step LED
3- display to visualize cooking parameters
4- cooking time LED
5- cooking temperature LED
6- humidity LED
7- time / temperature / humidity select key
8- cooking parameters increase / decrease key
9- START/STOP cooking cycle
10- key to add water, manually
11- programmed mode recall key
12- program storage key
13- selection oven / prover

INDEX:

I. Les Instructions pour l'installateur **page 3**

1. ETIQUETTE DES DONNÉES **page 3**

2. CERTIFICATION **page 3**

3. INSTALLATION **page 3**
- LES OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

4. INSTALLATION **page 4**
4.1- CONNEXION ELECTRIQUE
4.2- CONNEXION HYDRIQUE

II. Les Instructions pour l'utilisateur **page 5**

1. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR **page 5**

2. INDICATIONS D'EMPLOI **page 5**

3. TABLEAU DES COMMANDES ELECTRONIQUE **page 5**
3.1 DESCRIPTION ET EMPLOI DU TABLEAU DES COMMANDES CLASSIC
3.2 DESCRIPTION ET EMPLOI DU TABLEAU DES COMMANDES **Dynamic**
3.2 DESCRIPTION ET EMPLOI DU TABLEAU DES COMMANDES **Manual**

4. LES DIFFERENTES FONCTIONS **page 10**

5. NETTOYAGE DU FOUR **page 10**

6. ETEIGNEMENT EN CAS DE DEGÂT **page 11**

III. Les Principes de cuisson **page 11**

1. TYPOLOGIES DE CUISSON **page 11**

2. VARIABLES DE CUISSON **page 11**

3. UTILISATION DES PLAQUES ET DES GRILLES **page 12**

IV. LA MAINTENANCE **page 12**

1. MAINTENANCE ORDINAIRE **page 12**

2. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE **page 13**

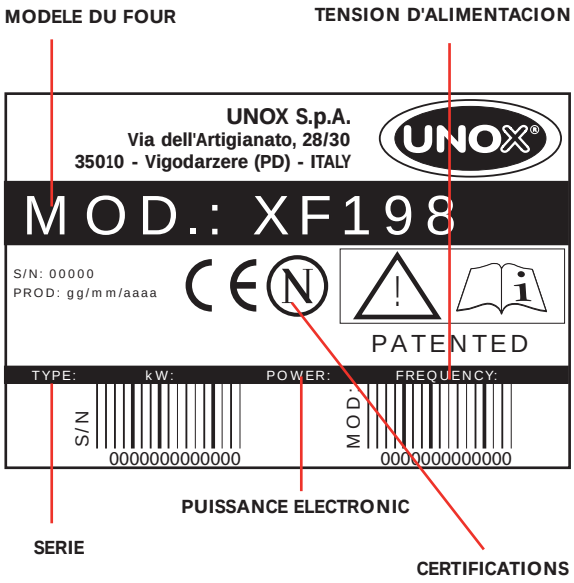
3. LES DÉGÂTS PLUS FRÉQUENTS **page 14**

APÉNDICE - PANEL DE MANDO **page 15**

I. LES INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Gentil Client, nous la remercions et nous nous complimentons pour avoir acheté un produit **UNOX**. Les avertissements et les conseils qui suivent concernent les phases pour la correcte installation, l'usage et la maintenance de l'équipement, pour sauvegarder sa sûreté et pour une meilleure utilisation de l'appareil.

1. ÉTIQUETTE DES DONNÉES



2. CERTIFICATION

Le marquage «CE» rapportée sur les appareillages insérés dans ce manuel fait référence aux suivantes directives :

FOURS À CONVECTION ELETTRIQUES - SERIE XF :
- Directive de la Basse Tension
  DBT 73/23/CEE et 93/68/CEE,
  selon la norme EN60335-2-42+A1 et
  selon la norme EN60335-2-46+A1
- Directive de la Compatibilité Electromagnétique,
  selon les normes EN60555-3, EN55014, EN55104 et EN50366(2003).

3. L'INSTALLATION – LES OPERATIONS PRÉLIMINAIRES

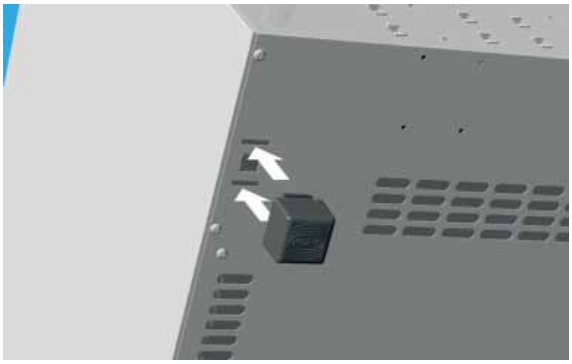
Toutes les opérations d'installation et de branchement électrique doivent être faites par des personnes qualifiées selon les normes en vigueur.

3.1 LA VÉRIFICATION DU LIEU D'INSTALLATION

Avant de positionner l'appareil vérifiez les mesures d'encombrement et l'exacte position des branchements électriques selon la figure rapportée dans le dossier ci-joint «Données Techniques».

3.2 LE MONTAGE DES PIEDS DES FOURS

Les pieds sont posés à l'intérieur de l'appareillage et doivent être péremptoirement montés. Ne pas utiliser l'équipement sans les pieds.
Insérer les pieds à déclenchement comme montré dans la figure



3.3 LE POSITIONNEMENT

Positionnez l'appareil en respectant les normes de sûreté indiquées comme suit:

1. disposez l'appareil en mode que les parties postérieures et latérales soient facilement accessibles pour effectuer le branchement électrique e pour permettre la maintenance de l'appareillage.
2. L'appareillage n'est pas adéquat pour être encastrer ou positionner en batterie.
3. On conseille de laisser une distance de 10 cm entre la partie postérieure et la cheminée du four.

Tous les modèles doivent être positionnés au dessus d'un support, pas ex. table en acier inox.
Non pas installer les fours sur le sol directement.
Si l'appareil est positionné à coté d'un mur, diviseurs, meubles de cuisine, bordures décorées etc., on vous recommande que ceux-ci soient faites d'un matériel incombustible.
En cas contraire ils doivent être revêtus avec un matériel isolant thermique incombustible, et il faut bien sur prêter l' attention aux règles de prévention incendies.

3.4 L'ENLÈVEMENT DES FEUILS DE PROTECTION

Enlevez complètement le feuil de protection des parties externes de l'appareil attentivement et évitez de laisser des résidus de colle.
Si malgré cela ces résidus persistent, enlevez-les avec un solvant approprié.

4. L'INSTALLATION
4.1 - BRANCHEMENT ELETTRIQUE
4.2 – BRANCHEMENT HYDRIQUE

4.1 LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE

a- Le branchement au réseau électrique doit être effectué par des personnes qualifiées selon les normatives en vigueur. Le technicien est responsable du branchement électrique correcte et de l'observation des normatives de sûreté
Avant d'effectuer le branchement, contrôlez que la tension et la fréquence correspondent aux données rapportées sur l'étiquette de l'appareil.
L'appareil doit être positionné de sorte que l'épine de connexion au réseau, soit accessible.
Interposer entre l'appareillage et le réseau, un interrupteur omnipolaire avec les suivantes caractéristiques :

- accessible après l'installation;
- avec des contacts entre lesquels il y ait une distance minimale d'ouverture de 3mm
- de portée appropriée (par ex.: interrupteur magnétothermique).

La tension d'alimentation, lorsque l'appareil est en fonction, ne doit pas s'écarter de la valeur nominale de la tension rapportée sur l'étiquette données du four, de ±10%.

b- L'appareillage doit être lié à la ligne de terre du réseau.
En outre l'appareillage doit être inclu dans un système équipotentiel duquel l'efficacité doit être opportunément vérifiée selon combien rapporté dans la réglementation en vigueur. Cette liaison doit être effectuée entre les différents appareillages avec la borne marquée du symbole :

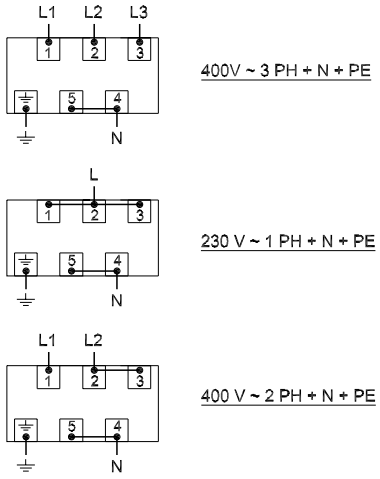
Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 10 mmq.

LE BRANCHEMENT D'ALIMENTATION

1- Fours doués de câble et fiche Schuko (monophase 230V) : il est suffisant d'insérer la fiche dans l'appropriée prise (prise doit être apte à l'épine fournie en dotation)
2- Fours doués de câble (des tri phase 400V Neutre) : les fours en question sont doués d'un câble électrique à 5 conducteurs : il est nécessaire de relier l'appropriée fiche tri phase aux 5 pôles de portée appropriée ou bien de relier le câble directement à un cadre électrique.

Dans les fours doués de câble à 5 conducteurs il est possible substituer le câble d'alimentation pour adapter le four à la typologie de fourniture de courant électrique disponible.

SCHEMA COLLEGAMENTO
MORSETTIERA A 5 + 1 POLI



la substitution du cordon d'alimentation (dans le cas le cordon même tu résultes endommagé ou soit nécessaire de changer le type de branchement au réseau électrique) doit être effectué du service d'assistance technicien autorisé ou de toute façon de personne avec la qualification similare.

Pour substituer le câble d'alimentation procédez comme il suit :

- Ouvrir le couvercle de la boite à bornes en faisant levier, avec un tournevis adapté, sur les deux ailettes latérales (1)
- Dévisser les vis de blocage des conducteurs (2)
- Dévisser les vis du fixe-cable (3)
- Ôter le câble en dotation

- Relier les conducteurs du câble qu'on veut utiliser selon le schéma de liaison choisie en serrant opportunément les vies des boites à bornes
- Bloquer le câble à travers l'approprié fixe-cable
- Enfermer le couvercle de la boite à bornes

PRÉCAUTION :
Effectuer la connexion électrique de la boîte à bornes comme indiqué dans le dessin: introduire le pont de cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, dans la façon que, en serrant la vis, le câble et le pont soient strictement fixés.
Une connexion incorrecte peut causer le sur-chauffage de la boîte à bornes, jusqu à la faire fondre.

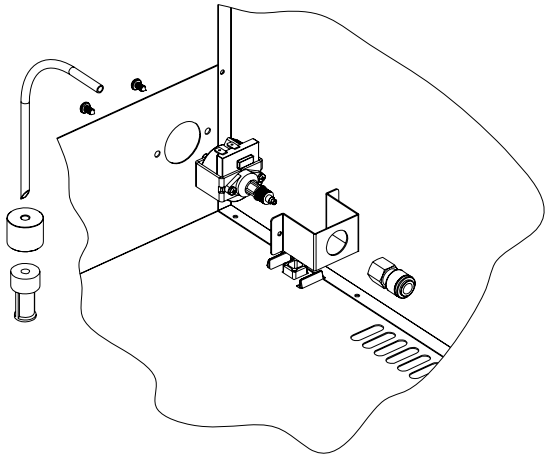
4.2 LE BRANCHEMENT HYDRIQUE LE BRANCHEMENT AU RESEAU HYDRIQUE
(pour les fours série Humidity)

Il est nécessaire d'interposer entre le réseau hydrique et le four un robinet d'interception et un filtre mécanique.
Avant de relier le tube d'eau au four faire s'écouler de l'eau pour éliminer des éventuels résidus.
L'eau en entrée doit avoir une valeur de pression comprise entre 0.5 et 2 bars.
L'eau doit avoir une dureté comprise entre 0.5 ° - 5 °F (ceci pour réduire la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson).
Il est conseillé l'emploie d'un appareil de **décalcification** pour éviter la déséquilibre des turbines, la rupture des résistances et les phénomènes de corrosion.

LE BRANCHEMENT HYDRIQUE AU RÉSERVOIR
(Remplacement de l'électrovalve par la pompe d'eau)
Dans les modèles de four où il est prévu l'installation facultative de la pompe pour l'approvisionnement de l'eau d'un réservoir extérieur, procédez à l'installation comme il suit :

- enlevez le dos du four
- détachez les fils d'alimentation de l'électrovalve
- fixez la pompe (4) au four au moyen du support(5)
- reliez le tube interne de l'eau à la pompe par la connexion rapide
- reliez le tube de chargement d'eau (3) à la pompe
- coupez l'extrémité du tube d'eau comme indiqué par le dessin, insérez le coulant (2) et fixez-le au filtre (1) de l'eau
- remontez le dos du four

Utilisez de l'eau décalcifiée (voir le paragraphe 4.2)



PRÉCAUTION:
Contrôlez que le réservoir contient de l'eau avant de mettre en fonction la pompe. Le fonctionnement de la pompe sans la présence de l'eau à l'intérieur du réservoir fait brûler la pompe même. Si la pompe émet un bruit anormal, contrôlez la présence de l'eau dans le réservoir.

LA SORTIE DES VAPEURS, CHAMBRE DE CUISSON
Nella parte posteriore del forno è presente un camino di uscita fumi provenienti dalla camera di cottura: da tale camino, durante la cottura, escono fumi caldi e umidi (temperatura e umidità dei fumi

dipendono dai parametri di funzionamento del forno e dal tipo e dalla quantità di prodotto inserito all'interno del forno).
I fumi che escono dal camino possono essere incanalati verso l'esterno oppure condensati tramite l'apposita cappa condensante disponibile come accessorio (solo nei forni dotati del controllo elettronico DYNAMIC).
Une cheminée d'évacuation des vapeurs provenant de la chambre de cuisson est présente dans la partie postérieure du four: pendant la cuisson, les vapeurs chaudes et humides sortent à travers cette cheminée (la température et l'humidité des vapeurs dépendent des paramètres de fonctionnement du four et du type et de la quantité de produit inséré à l'intérieur du four).
Les vapeurs qui sortent de la cheminée peuvent être canalisées vers l'extérieur ou bien condensées par l'appropriée hotte condensante disponible comme accessoire (seulement dans les fours doués du contrôle électronique DYNAMIC).

II. LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION!
L'appareillage ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau en pression.
Ne lavez jamais l'intérieur de la chambre de cuisson avec des acides ou des produits agressifs, mais seulement avec du savon et de l'eau.
L'appareillage est destiné à l'emploi professionnel spécifique et doit être utilisé seulement par des personnes qualifiées.

1. LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION!
Lisez attentivement le présent livret puisqu'il vous fournit des importantes indications en ce qui concerne la sûreté de l'installation, de l'emploi et de la maintenance.

Conservez avec soin ce livret pour chaque ultérieure consultation des divers opérateurs.

Pour une éventuelle réparation il faut s'adresser seulement à un centre d'assistance technique et exiger des rechanges originales.

Le non- respect de ce qui est écrit là-dedans peut compromettre la sûreté de l'appareillage et vous risquez d'être déchus de la garantie.

2. NOTE POUR L'USAGE

Préliminaire :
L'appareillage devra être destiné seulement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu. Les fours ont été projetés pour la cuisson « au four » des aliments comme rapporté ci-dessous. On retient impropre chaque autre emploi. Le four permet des températures d'exercice comprises entre 0 – 260°C.

L'appareillage peut être utilisé pour les suivants emplois :
- Pour les cuissons de tous les produits de la pâtisserie et du pain, frais ou congelés.
- Pour les cuissons de tous les produits de la gastronomie, frais ou congelés.
- Pour le reconditionnement des aliments réfrigérés et congelés.
- Pour la cuisson de la viande, des poissons et des verdures.

En disposant les aliments dans la chambre de cuisson, laissez une espace d'au moins 20 mm entre les bassinets pour permettre la circulation de l'air chaud.
Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

3. LE TABLEAU DES COMMANDES ELECTRONIQUE

Sur la base du type de four utilisé il peut être présent un des suivants tableau des commandes : tableau des commandes **Classic** et tableau des commandes **Dynamic**.

MODÈL DU FOUR	TYPE DU TABLEAU DES COMMANDES
XF100-TG	**Classic**
XF100-GR	**Classic**
XF110-TG	**Classic**
XF110-GR	**Classic**
XF130-TG	**Classic**
XF130-GR	**Classic**
XF135-TG	**Dynamic**
XF138-TG	**Dynamic**
XF180	**Classic**
XF185	**Dynamic**
XF188	**Dynamic**

XF190	**Classic**
XF195	**Dynamic**
XF103	**Manual**
XF113	**Manual**
XF133	**Manual**
XF183	**Manual**
XF193	**Manual**

3.1 LA DESCRIPTION ET L'USAGE DU TABLEAU DES COMMANDES **Classic**

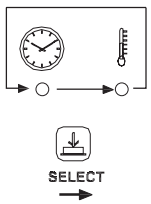
Le contrôle peut fonctionner soit en modalité manuelle soit en modalité programmée.
Pour chaque type de cuisson (que ce soit en modalité manuelle ou programmée) on peut établir un temps et une température de cuisson.

LA MODALITÉ MANUELLE

Allumage et extinction À peine la tension est fournie, le contrôle s'allume automatiquement : sur le display apparaît l'écriture 0.00 indiquant le temps (indiqué en heures.minutes) et le led «TEMPS» s'allume; à l'allumage, en outre allumées les lumières à l'intérieur de la chambre de cuisson s'allument.
Après 15 minutes de la fin du cycle de cuisson (soit en modalité manuelle qu'automatique) (terminé en automatique ou au moyen de la pression du bouton START/STOP), sans qu'il soit pressé aucun bouton, le contrôle s'éteint automatiquement. Aussi les lumières chambre, tous les display et tous les led s'éteignent à l'exception du led START/STOP qui par contre reste allumé. Pour rallumer le contrôle il est suffisant presser le bouton START/STOP.

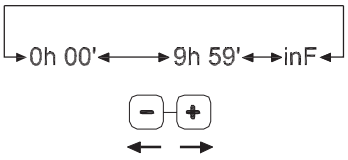
Bouton SELECT
Le bouton SELECT permet de sélectionner les deux paramètres de cuisson: TEMPS et TEMPERATURE.

FIGURA ROLL UP PULSANTE SELECT
CONTROLLO CLASSIC



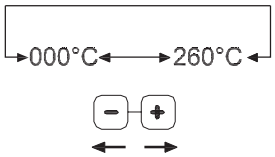
Etablissement du temps
Pour établir le temps de fonctionnement il est suffisant agir sur les deux boutons + et - (range temps possible 0 heures et 01 minutes – 9 heures et 59 minutes)
Lorsque sur le display du temps apparaît l'écriture INF le four fonctionne toujours jusqu'à ce qu'on l'arrête manuellement au moyen du bouton START/STOP.

FIGURA ROLL UP TEMPO



Etablissement de la température
Pour établir la température voulue à l'intérieur de la chambre de cuisson, on agit sur les boutons + et – (range de température possible 0 – 260°C; température de départ 30°C)

FIGURA ROLL UP TEMPERATURA



Départ/interruption de la cuisson
Il est possible faire partir la cuisson en pressant le bouton START/STOP (le led relatif s'allume).
Il est possible interrompre le cycle de cuisson en pressant le bouton START/STOP.
A la fin du cycle de cuisson les résistances les moteurs s'éteignent, le buzzer sonne pour 15 secondes, pour un temps égale à 45 secondes sur le display clignote l'écriture 0.00, seulement la valeur de la température reste établie et le led START/STOP reste allumé.
Si pendant ces 45 secondes on établit un temps (au moyen des boutons + et -) le four repart automatiquement.
A la fin des 45 secondes ou bien si la cuisson vient arrêtée au moyen du bouton START/STOP tous les paramètres précédemment établis se mettent à zéro (on se trouve dans la même situation qu'on a à peine allumer le four) et le led START/STOP s'éteint.

Visualisation et modification des paramètres pendant le fonctionnement du four
Pendant le fonctionnement du four il est possible visualiser les paramètres et les modifier si le four fonctionne en modalité manuelle ; pour parcourir

les divers paramètres (temps, température) on appuie sur le bouton SELECT.
Si on sélectionne le temps, le display visualise le temps restant (relatif au step sélectionné) (COUNT DOWN).
Si on sélectionne la température, le display visualise alternativement pour 4 secondes la température établie (led température fixe - il est possible modifier la valeur de la température établie au moyen des boutons +et -) et pour 4 secondes la température mesurée (led température clignotant).

LA MODALITÉ PROGRAMMÉE

70 programmes de cuisson sont disponibles.

Mémorisation d'un nouveau programme
Pour mémoriser un nouveau programme de cuisson il est nécessaire procéder comme il suit :

- on entre dans la modalité de programmation en pressant le bouton P : sur le display apparaît l'écriture P01
- on sélectionne le numéro de programme désiré au moyen des boutons + et - (le numéro du programme est visualisé sur le display)
- on presse le bouton SELECT
- on établit les paramètres de cuisson au moyen de la même procédure utilisée en modalité manuelle
- on mémorise le programme en appuyant sur le bouton MEM pour 5 secondes; la mémorisation est confirmée par le bip du buzzer et par la visualisation du numéro de programme choisi sur le display
- pour passer de nouveau à la modalité manuelle on presse le bouton P

Rappel d'un programme déjà mémorisé
Pour rappeler un programme de cuisson déjà mémorisé il est nécessaire de procéder comme il suit :

- on entre dans la modalité de programmation en pressant le bouton P : sur le display il apparaît l'écriture P01
- on sélectionne le numéro de programme voulu au moyen des boutons + et - (le numéro du programme est visualisé sur le display)
- on fait partir le programme de cuisson en pressant le bouton START/STOP

Pendant le fonctionnement d'un programme, la visualisation des paramètres de cuisson se produit avec la même modalité utilisée dans le fonctionnement manuel.

Pendant le fonctionnement d'un programme Il n'est pas POSSIBLE modifier les paramètres de cuisson.
Il est possible interrompre le cycle de cuisson en pressant le bouton START/STOP.

A la fin du cycle de cuisson les résistances et les moteurs s'éteignent, le buzzer sonne pour 15 secondes, pour un temps égale à 45
secondes sur la display clignote l'écriture 0.00, la valeur de température reste établie et le led START/STOP reste allumé.

Si pendant ces 45 secondes on établit un temps (au moyen des boutons +et -) le four repart automatiquement.
À la fin des 45 secondes ou bien si la cuisson est interrompue au moyen en appuyant sur le bouton START/STOP tous les paramètres précédentement établis se mettent à zéro (on se trouve dans la même situation qu'on a à peine allumer le four) et le led START/STOP.

Préchauffage automatique
Le préchauffage automatique fonctionne seulement quand on utilise les programmes.
Lorsque on fait partir un programme à travers le bouton START/STOP, le four commence à réchauffer la chambre de cuisson et sur les display aucune donnée apparaît; lorsque le four rejoint la température de préchauffage il émet un son continué. À ce point il est nécessaire d'ouvrir la porte, insérer le produit à cuire à l'intérieur du four et fermer la porte : le programme pré-choisi part automatiquement.
La température de préchauffage est égale à la température établie majorée de 30 °C.

3.2 LA DESCRIPTION ET L'USAGE DU TABLEAU DES COMMANDES **Dynamic**

Le contrôle peut fonctionner soit en modalité manuelle soit en modalité programmée.
Pour chaque type de cuisson (soit en modalité manuelle, soit en celle programmée) on peut établir 3 step de cuisson. Pour chaque step il est possible établir le temps, la température à l'intérieur de la chambre de cuisson et le pourcentage d'humidité.

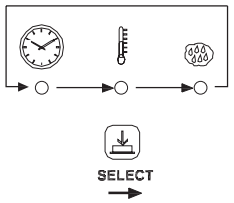
LA MODALITÉ MANUELLE

Allumage et extinction
À peine la tension est fournie, le contrôle s'allume automatiquement : sur le display apparaît l'écriture 0.00 indiquant le temps (indiqué en heures.minutes) et le led «TEMPS» s'allume; à l'allumage, en outre allumées les lumières à l'intérieur de la chambre de cuisson s'allument.

Après 15 minutes de la fin du cycle de cuisson (soit en modalité manuelle qu'automatique) (terminé en automatique ou au moyen de la
pression du bouton START/STOP), sans qu'il soit pressé aucun bouton, le contrôle s'éteint automatiquement. Aussi les lumières chambre, tous les display et tous les led s'éteignent à l'exception du led START/STOP qui par contre reste allumé. Pour rallumer le contrôle il est suffisant presser le bouton START/STOP.

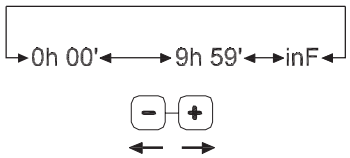
Bouton SELECT
Le bouton SELECT permet de sélectionner les trois paramètres de cuisson: TEMPS, TEMPERATURE et HUMIDITÉ.

FIGURA ROLL UP PULSANTE SELECT
CONTROLLO DYNAMIC



Etablissement du temps
Pour établir le temps de fonctionnement il est suffisant agir sur les deux boutons + et - (range temps possible 0 heures et 01 minutes – 9 heures et 59 minutes)

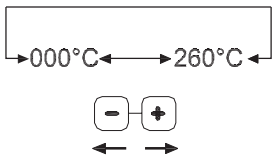
FIGURA ROLL UP TEMPO



Lorsque sur le display du temps apparaît l'écriture INF le four fonctionne toujours jusqu'à ce qu'on l'arrête manuellement au moyen du bouton START/STOP.

Etablissement de la température
Pour établir la température voulue à l'intérieur de la chambre de cuisson, on agit sur les boutons + et – (range de température possible 0 – 260°C; température de départ 30°C)

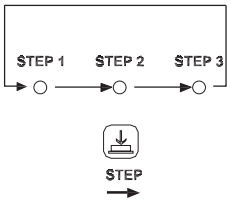
FIGURA ROLL UP TEMPERATURA



Etablissement de l'humidité
Pour établir l'humidité voulue à l'intérieur de la chambre de cuisson, on agit sur les boutons + et – (range d'humidité possible 0 – 100 % - 5 niveaux d'humidité).

Bouton STEP
Le bouton STEP nous permet de sélectionner le step (les pas) de la cuisson.

FIGURA ROLL UP PULSANTE STEP



Départ/interruption de la cuisson
Il est possible faire partir la cuisson en pressant le bouton START/STOP (le led relatif s'allume).
Il est possible interrompre le cycle de cuisson en pressant le bouton START/STOP.
A la fin du cycle de cuisson les résistances les moteurs et l'électrovalve de l'eau s'éteignent, le buzzer sonne pour 15 secondes, pour un temps égale à 45 secondes sur le display clignote l'écriture 0.00, seulement la valeur de la température et celle de l'humidité restent établies et le led START/STOP reste allumé.
Si pendant ces 45 secondes on établit un temps (au moyen des boutons + et -) le four repart automatiquement (avec des valeurs de température et d'humidité relatives au dernier step utilisé).
A la fin des 45 secondes ou bien si la cuisson vient arrêtée au moyen du bouton START/STOP tous les paramètres précédemment établis se mettent à zéro (on se trouve dans la même situation qu'on a à peine allumer le four) et le led START/STOP s'éteint.

Visualisation et modification des paramètres pendant le fonctionnement du four

Pendant le fonctionnement du four il est possible visualiser les paramètres et les modifier si le four fonctionne en modalité manuelle ; pour parcourir les différents paramètres (temps, température, humidité) on appuie sur le bouton SELECT. Pour parcourir les différents step de cuisson on appuie sur le bouton STEP.

Si on sélectionne le temps, le display visualise le temps restant (relatif au step sélectionné) (COUNT DOWN).

Si on sélectionne la température, le display visualise alternativement pour 4 secondes la température établie (led température fixe - il est possible modifier la valeur de la température établie au moyen des boutons + et -) et pour 4 secondes la température mesurée (led température clignotant).

Si on sélectionne l'humidité, le display visualise le pourcentage d'humidité établie (relatif au step sélectionné).

LA MODALITÉ PROGRAMMÉE

70 programmes de cuisson sont disponibles.
Claque programma peut être composé de 1, 2 ou 3 step (pas) de cuisson.

Mémorisation d'un nouveau programme

Pour mémoriser un nouveau programme de cuisson il est nécessaire procéder comme il suit :

- on entre dans la modalité de programmation en pressant le bouton P : sur le display apparaît l'écriture P01
- on sélectionne le numéro de programme désiré au moyen des boutons + et - (le numéro du programme est visualisé sur le display)
- on presse le bouton SELECT
- on établit les paramètres de cuisson au moyen de la même procédure utilisée en modalité manuelle
- on mémorise le programme en appuyant sur le bouton MEM pour 5 secondes; la mémorisation est confirmée par le bip du buzzer et par la visualisation du numéro de programme choisi sur le display
- pour passer de nouveau à la modalité manuelle on presse le bouton P

Rappel d'un programme déjà mémorisé

Pour rappeler un programme de cuisson déjà mémorisé il est nécessaire de procéder comme il suit :

- on entre dans la modalité de programmation en pressant le bouton P : sur le display il apparaît l'écriture P01
- on sélectionne le numéro de programme voulu au moyen des boutons + et - (le numéro du programme est visualisé sur le display)
- on fait partir le programme de cuisson en pressant le bouton START/STOP

Pendant le fonctionnement d'un programme, la visualisation des paramètres de cuisson se produit avec la même modalité utilisée dans le fonctionnement manuel.

Pendant le fonctionnement d'un programme Il n'est pas POSSIBLE modifier les paramètres de cuisson.
Il est possible interrompre le cycle de cuisson en pressant le bouton START/STOP.

A la fin du cycle de cuisson les résistances, les moteurs et l'électrovalve de l'eau s'éteignent, le buzzer sonne pour 15 secondes, pour un temps égale à 45 secondes sur le display clignote l'écriture 0.00, les valeurs de température et d'humidité relatives au dernier step utilisé restent établies et le led START/STOP reste allumé.

Si pendant ces 45 secondes on établit un temps (au moyen des boutons + et -) le four repart automatiquement (avec des valeurs de température et d'humidité relatives au dernier step utilisé).

À la fin des 45 secondes ou bien si la cuisson est interrompue au moyen en appuyant sur le bouton START/STOP tous les paramètres précédentement établis se mettent à zéro (on se trouve dans la même situation qu'on a à peine allumer le four) et le led START/STOP.

Préchauffage automatique

Le préchauffage automatique fonctionne seulement quand on utilise les programmes.
Lorsque on fait partir un programme à travers le bouton START/STOP, le four commence à réchauffer la chambre de cuisson et sur les display aucune donnée apparaît; lorsque le four rejoint la température de préchauffage il émet un son continué. À ce point il est nécessaire d'ouvrir la porte, insérer le produit à cuire à l'intérieur du four et fermer la porte : le programme pré-choisi part automatiquement.
La température de préchauffage est égale à la température établie majorée de 30 °C.

L'EAU MANUELLE

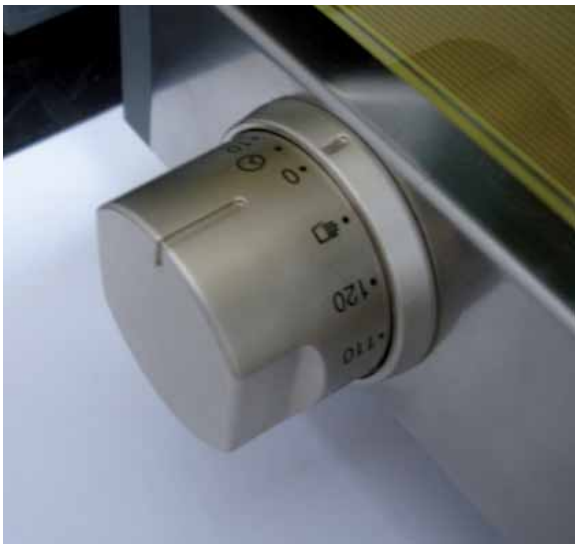
Pendant le fonctionnement du four (que se soit en modalité manuelle ou bien en modalité

programmée) est possible introduire de l'eau à l'intérieur de la chambre de cuisson au moyen du bouton «EAU MANUELLE»: l'électrovalve de l'eau reste activée lorsque le bouton est pressé.

3.3 DESCRIPTION ET UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDES **Manual**

L'ETABLISSEMENT DU TEMPS DE CUISSON

On établit le temps de cuisson au moyen de la poignée destinée à cet usage (poignée à gauche): le temps peut être établi entre 0 - 120 min.
En tournant la poignée en sens horaire, on établit le temps de cuisson; en tournant la poignée en sens contraire aux aiguilles d'une montre (position manuelle), le four fonctionne sans arrêt.
La rotation de la poignée fait partir le four en activant la rotation du ventilateur et en allumant la lumière interne.
À la fin de la cuisson, la poignée retourne en position zéro et le four s'éteint.



L'ETABLISSEMENT DE LA TEMPERATURE DE CUISSON

On établit la température de cuisson au moyen de la poignée destinée à cet usage (poignée à droite): la température peut être établie entre 0 – 300°C.
Le Témoin Température lorsque qu'il est allumé, signale que la résistance est active; quand la température désirée est rejointe, le Témoin s'éteint.

4. DES DIFFERENTES FONCTIONS (PRÉSENTES SEULEMENT DANS LES FOURS AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE **Classic, Dynamic** et **800 Manual**

LA GESTION DE LA PORTE DU FOUR

Il est présent un interrupteur qui arrête le fonctionnement du four lorsqu'on ouvre la porte : lorsque la porte est ouverte le cycle de cuisson (soit en modalité manuelle soit en modalité programmée) est mis en pause (aucune donnée est perdue) ; lorsqu'on referme la porte le cycle de cuisson repart.

CYCLE DU FONCTIONNEMENT DES TURBINES

Chaque 2 minutes, les turbines s'arrêtent et renversent leur sens de rotation.

5. LE NETTOYAGE DU FOUR:

NOTICE :
Avant d'effectuer n'importe quelle intervention d'entretien ou nettoyage, débranchez l'alimentation électrique et attendez le refroidissement de l'appareil.

5.1 LA PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR

Avant d'utiliser l'équipement pour la première fois il est obligatoire nettoyer la partie interne en métal avec de l'eau chaude et du savon et ensuite la rincer bien. Ne lavez jamais l'intérieur de la chambre avec des acides ou des produits agressifs.

Il est nécessaire ensuite réchauffer l'appareil à vide pour 3 minutes environ à la température de 200 ºC pour éliminer des éventuelles odeurs causées par l'isolation thermique.

5.2 LE NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Il est nécessaire nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson en utilisant des produit adéquats à la fin de chaque cycle de cuisson.

N'utilisez pas pour le nettoyage de l'acier des acides, des produits agressifs ou bien des produits qui contiennent le chlore (hypochlorite sodique, acide chlorique etc.), néanmoins s'ils sont dilués.

5.3 LENETTOYAGE EXTERNE DU FOUR

On vous recommande de ne pas utiliser un jet d'eau en pression pour le lavage extérieur du four. Utilisez seulement des tissus humides.

6. L'EXTINCTION EN CAS DE DÉGÂT

En cas de dégât vous êtes priés de désactiver l'appareillage :
- débrancher l'interrupteur automatique de l'alimentation électrique.
- s'adresser à un centre d'assistance technique ayant un personnel qualifié.

III. LES PRINCIPES DE CUISSON

1. LES TYPOLOGIES DE CUISSON

Les typologies de cuisson qui peuvent être effectuées avec les équipements indiqués dans ce manuel sont:

- la Cuisson Professionnelle de Pain et Pâtisserie en modalité:

1. CONVECTION
L'utilisation de l'air chaud comme moyen de cuisson.

2. CONVECTION + HUMIDITÉ (Versions Humidité)
L'utilisation de l'air chaud comme moyen de cuisson avec l'addition d'humidité.

1.1 LES TYPES DE CUISSON PRINCIPAUX

PRÉCAUTION :
a- Réchauffez le four en fixant une température supérieure à la température de cuisson de 30°C avant toute utilisation pour obtenir une cuisson uniforme.
b- L'utilisation de températures plus élevées par rapport au standard demandé d'un produit cause une cuisson non pas uniforme.
c- Pour la cuisson du pain et de la pâtisserie: n'utilisez pas des plaques avec une hauteur supérieure à 20 mm et évitez que les produits placés sur la plaque se touchent.
d- Ne surchargez pas les plaques de produit.

La Cuisson à Convection
La cuisson dans le four ventilé se produit à travers la circulation de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ceci permet de cuisiner les aliments uniformément grâce à une distribution homogène de la température.
L'uniformité de cuisson est garantie le four complètement chargé.
Le produit est cuit parfaitement que se soit en superficie, avec une dorure homogène, ou bien dans la partie interne, avec une structure uniforme et une humidité restante constante.
L'avantage se présente dans la possibilité de pouvoir cuire en même temps des produits de nature différente (pourvu que la température de cuisson soit la même) sans en mélanger les saveurs.

La Cuisson à Convection + Humidité:
L'air chaud est utilisé comme moyen de cuisson en ajoutant de l'humidité variable, selon le produit qu'on doit cuire.

2. LES VARIABLES DE CUISSON

LA TEMPÉRATURE
l'exacte position de la température garantit une cuisson correcte des aliments que se soit dans la partie externe ou bien dans la partie interne.
- Une température basse par rapport à celle correcte tend plus à dessécher qu'à cuire la nourriture.
- Une température supérieure à celle correcte tend à brûler la partie extérieure et à laisser l'intérieur non cuit (ce phénomène parfois est voulu par exemple dans la cuisson de la viande).

LE TEMPS

Cette variable dépend beaucoup de la quantité des aliments introduite dans le four. Les temps de cuisson s'allongent quand les quantités augmentent et vice-versa.
Des temps plus courts par rapport à ceux correctes ne permettent pas une cuisson complète des aliments.
Des temps plus longs, toujours par rapport à ceux correctes, créent des phénomènes de brûlure extérieure des aliments.

L'HUMIDITÉ
La combinaison de température et d'humidité permet d'effectuer des différents types de cuisson selon le type de produit qu'on doit cuire sans dessécher ce produit même.

LA QUANTITÉ DES ALIMENTS
La quantité des aliments influence le temps de cuisson.
Des quantités majeures signifient des temps de cuisson plus longs et vice-versa. Une quantité des aliments excessive peut provoquer une aggravation
de l'uniformité de cuisson.

3. L'UTILISATION DES PLAQUES – GRILLES

On vous conseille d'utiliser des:
- Plaques en aluminium: pâtisserie, pain non surgelé.
- Plaques en acier: premiers plats, viandes, poissons, pommes de terre
- Grilles: pour rissoler la viande comme les biftèques, würstel, saucisse.

IV. LA MAINTENANCE

1. LA MAINTENANCE ORDINAIRE

N'importe quelle opération d'entretien doit être effectuée seulement par des personnes qualifiées. Avant d'effectuer n'importe quel type d'entretien il est nécessaire débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil.
- Les composants qui nécessitent d'entretien ordinaire sont accessibles en enlevant le tableau des commandes frontal et le dos du four.

Périodiquement (au moins une fois par an), soumettre l'appareillage à un contrôle total de la part d'un technicien spécialisé.

2. LA MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

N'importe quelle opération d'entretien doit être effectuée seulement par des personnes qualifiées. Avant d'effectuer n'importe quel type d'entretien il est nécessaire débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil.
- Les composants qui nécessitent d'entretien ordinaire sont accessibles en enlevant le tableau des commandes frontal et le dos du four.

2.1 LE REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

Pour substituer la lampe d'éclairage faits comme il suit :
- Débranchez électriquement l'appareillage et laissez-le refroidir.
- Enlevez les grilles latérales.
- Dévissez le couvercle en verre et substituez la lampe par une autre ayan les mêmes caractéristiques.
- Revissez le verre (couvre lampe).
- Remontez les grilles latérales.

2.2 LE REMPLACEMENT DU FUSIBLE

Au cas où le tableau des commandes est complètement éteint mais la tension d'alimentation est présente, peut-être qu'un des fusibles posé sur la fiche de puissance soit brûlé (fiche de puissance placée dans la partie postérieure du four).
Pour remplacer le fusible faites comme il suit:

- exercez une pression sur le bouchon du tableau des fusibles et faites une rotation de 20° en sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
- enlevez le bouchon de tableau des fusibles.
- enlevez le fusible du bouchon du tableau des fusibles.
- remplacez le fusible avec un autre ayant les mêmes caractéristiques.
- insérez le bouchon du tableau des fusibles dans le tableau des fusibles.
- exercez une certaine pression sur le bouchon et faites une rotation de 20° en sens des aiguilles d'une montre.

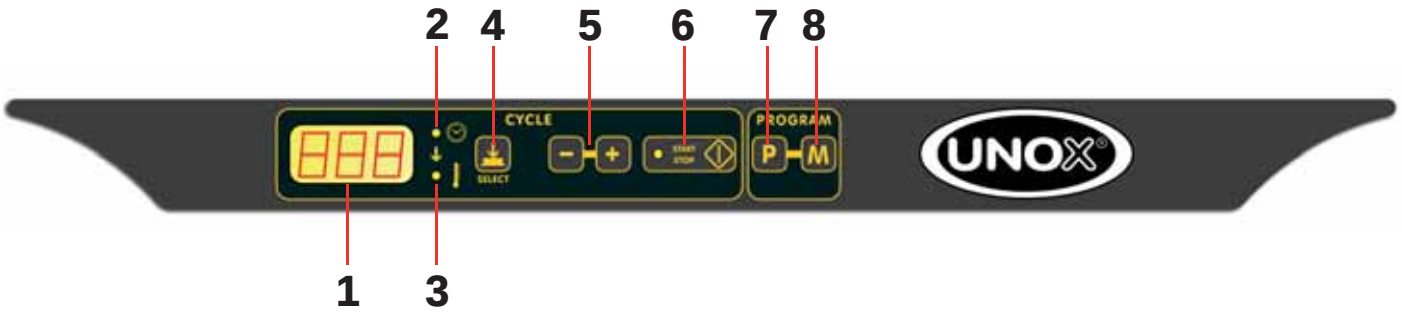
2.3 LE RÉÉQUIPEMENT DU DISPOSITIF THERMIQUE DE SICURITÉ

L'appareillage est doué d'un dispositif thermique d'interruption à rééquipement manuel pour la protection contre les sur températures. Dans le cas d'intervention il éteint l'appareillage.
Tel dispositif est accessible en enlevant le bouchon noir posé en bas dans le côté postérieur de l'équipement : en cas de rééquipement manuel, pressez le bouton au centre du dispositif pour réactiver l'appareillage.

3. LES DEGÂTS PLUS FRÉQUENTS

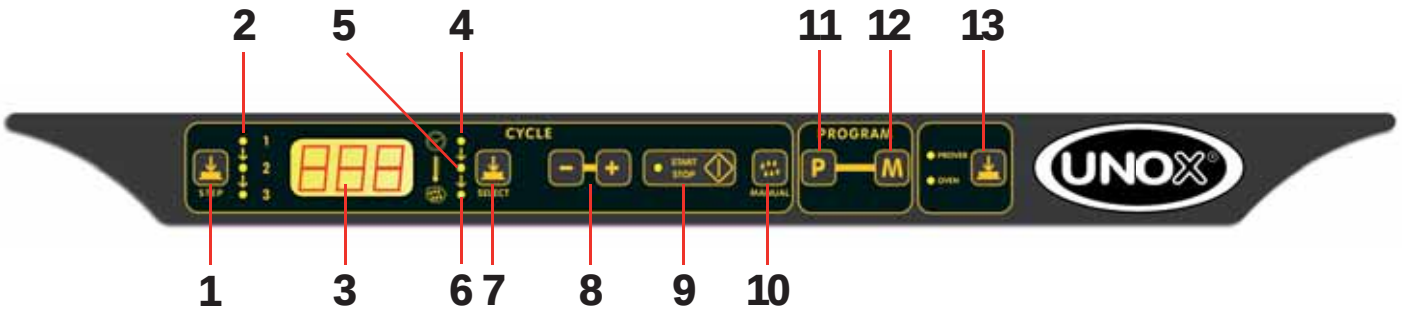
DÉGÂT	CAUSE	SOLUTION
Le four est complètement éteint	Manque de tension du réseau électrique	Rétablir la tension d'alimentation
	Intervention du dispositif thermique de sécurité	Rétablir le dispositif thermique de sécurité
	Intervention d'un des fusibles présents sur la fiche de puissance	Remplacement du fusible
	Branchement au réseau électrique fait incorrectement	Vérifier le branchement au réseau électrique
L'émission d'humidité dans la chambre de cuisson est activée mais l'eau ne sort pas à travers les tubes en acier	Entrée de l'eau fermée	Ouvrez l'entrée de l'eau
	La connexion au réseau hydrique ou au réservoir faite incorrectement	Vérifiez la connexion au réseau hydrique ou au réservoir
	Absence d'eau dans le réservoir (dans le cas où l'eau est chargée du réservoir)	Mettez de l'eau dans le réservoir
	Le Filtre d'entrée de l'eau est bouché par des impuretés	Nettoyez le filtre
Le four ne part pas même si le temps a été établi et le bouton START / STOP a été pressé	Porte ouverte ou bien mal fermée	Fermez correctement la porte
	Interrupteur de la porte endommagé	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Sur le display de la température apparaît constamment l'écriture EE1	Fils de liaison de la sonde de température de la chambre détachés de la fiche de puissance	Vérifiez la branchement
	Sonde de la chambre endommagée	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Avec la porte ferme, l'eau sort à travers le joint	Joint endommagé	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Système de fermeture magnétique endommagé	Il faut s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Lumière du four éteinte	Lampe brûlée	Remplacez la lampe

LES TABLEAUX DES COMMANDES LineMiss™



Le Contrôle Classic

1- display de visualisation des paramètres de cuisson
2- led temps de cuisson
3- led température de cuisson
4- bouton de sélection temps et température
5- boutons d'augmentation/de diminution des paramètres de cuisson
6- START/STOP du cycle de cuisson
7- bouton de rappel des modalités des programmes
8- bouton de mémorisation des programmes



Le Contrôle Dynamic

1- bouton de sélection des step (pas) de cuisson
2- led step de cuisson
3- display de visualisation des paramètres de cuisson
4- led temps de cuisson
5- led température de cuisson
6- led humidité
7- bouton de sélection temps, température et humidité
8- bouton d'augmentation/de diminution des paramètres de cuisson
9- START/STOP du cycle de cuisson
10- bouton d'injection manuelle de l'humidité
11- bouton de rappel des modalités des programmes
12- bouton de mémorisation des programmes
13- sélection four/étuve

INHALTSVERZEICHNIS:

I. Hinweise für den Installateur **seite 3**

1. TYPENSCHILD **seite 3**
2. PRÜFUNG DER GERÄTE **seite 3**
3. INSTALLATION DES GERÄTES - ERSTE SCHRITTE **seite 3**
4. INSTALLATION **seite 4**
   4.1- ELEKTRISCHER ANSCHLUß
   4.2- WASSER ANSCHLUß

II. Hinweise für den Benutzer **seite 6**

1. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER **seite 6**
2. GERÄTE EIGENSCHAFTEN **seite 6**
3. ELEKTRONISCHE BEDIENUNG **seite 6**
   3.1 BESCHREIBUNG UND BENUTZUNG DER **Classic** BEDIENUNG
   3.2 BESCHREIBUNG UND BENUTZUNG DER **Dynamic**“ BEDIENUNG
   3.2 BESCHREIBUNG UND BENUTZUNG DER **Manual** BEDIENUNG
4. VERSCHIEDENE FUNKTIONEN **seite 10**
5. WARTUNG / REINIGUNG **seite 10**
6. ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN **seite 11**

III. Kochmethoden **seite 11**

1. BETRIEBSARTEN **seite 11**
2. VERÄNDERLICHE PARAMETER **seite 11**
3. GEBRAUCH VON BLECHEN UND ROSTEN **seite 12**

IV. Wartung **seite 12**

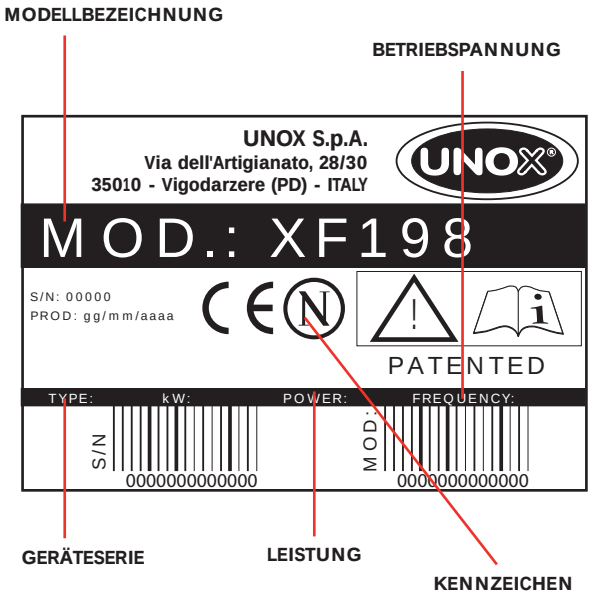
1. GEWOHNLICHE WARTUNG **seite 12**
2. AUSSERGEWOHNLICHE WARTUNG **seite 12**
3. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG **seite 14**

ANHANG - BEDIENPANEL **seite 15**

I. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf des Produktes aus unserem Hause. Bitte lesen Sie die nachfolgenden Anweisungen und Hinweise vor Benutzung durch, und folgen Sie diesen unbedingt im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit und für eine gute und lange Nutzung der Geräte.

1. TYPENSCHILD



2. GERÄTE PRÜFUNG

Das CE- Kennzeichnen an den Geräten und in dieser Betriebsanleitung unterliegen den folgenden EG - Richtlinien:

ELEKTRO HEIßLUFTÖFEN SERIE XF:
- Niederspannungsrichtlinie
DBT 73/23/EEC und 93/68/EEC,
nach EN-Norm EN60335-2-42+A1 und
nach EN-Norm EN60335-2-46+A1
- Richtlinie für Elektromagnetische Verträglichkeit,
nach EN-Norm EN60555-3, EN55014 EN55104 und EN50366(2003).

3. INSTALLATION

ERSTE SCHRITTE

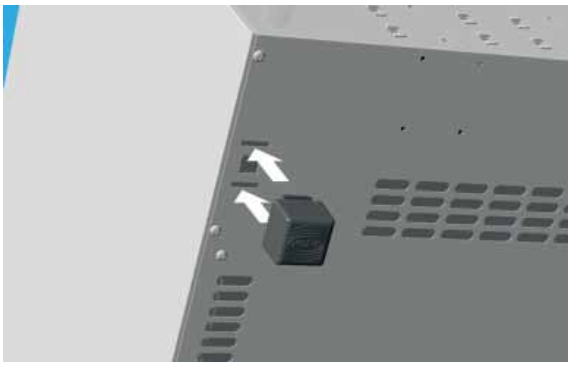
Alle Elektrischen Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von qualifizierten Fachleuten entsprechend den Richtlinien ausgeführt werden.

3.1 ÜBERPRÜFUNG DER AUFSTELLUNGSFLÄCHE

Vor der Aufstellung des Gerätes überprüfen Sie bitte die Abmessungen und die Position des Elektrischen Anschlusses etc. unter Berücksichtigung der nachfolgenden Seiten „Technische Daten“.

3.2 MONTAGE DER GERÄTE FÜßE

Die Füße liegen innen im Gerät und müssen unter geschraubt werden. Bitte nutzen Sie das Gerät niemals ohne Füße. Drehen Sie die Füße in das Bodenblech des Gerätes entsprechend dem nachfolgenden Schaubild. Bitte schauen Sie nach dem einschrauben der Füße das, daß Gerät gerade steht, falls nicht drehen Sie bitte die Füße herein oder heraus.



3.3 AUFSTELLUNG

Das Gerät muss entsprechend den Sicherheitsvorschriften und Normen wie nachfolgend beschrieben aufgestellt werden.
Die Seiten und Oberflächen des Gerätes müssen so aufgestellt werden, so daß ein einfacher Elektrischer Anschluss und die normale Wartung und Reparaturen möglich sind.
Das Gerät ist nicht einbaufähig, und nicht für Reihenaufstellung geeignet.
Es ist wichtig das ein Abstand von mindestens 10 cm zwischen der Geräte Oberfläche und dem Ablaufkamin des Gerätes und der nächsten Möbel oder Geräte gewährleistet ist.

Alle Geräte müssen auf einem Unterbau oder Gärschrank oder einem geeigneten Tisch aufgestellt werden.
Bitte keinen Ofen / Dämpfer auf dem Boden aufstellen.

Falls das Gerät in der Nähe von Mauern, Wänden, Küchenschränken, Deko-Materialien aufgestellt werden muss, ist es wichtig das diese Teile aus

einem nicht brennbaren Material bestehen.
Bitte prüfen Sie dies genau, falls die Teile aus brennbarem Material bestehen, verkleiden Sie dies mit nicht brennbarer Isolierung oder entfernen Sie diese Teile das dem Umfeld des Gerätes. Bitte prüfen Sie hier den Schutzvorschriften vor Feuer und Rauch genau.

3.4 ABZIEHEN DES SCHUTZFILMS

Ziehen Sie unbedingt den weißen Schutzfilm von den Außen und Innenseiten des Gerätes ab, Dies ist wichtig um ein verbrennen des Schutzfilms während des Betriebes zu verhindern!
Falls ein Rückstand verbleibt, entfernen Sie den Rückstand mit einem Lösungsmittel.
Alle Installations- und Wartungsarbeiten dürfen nur von geschulten Fachpersonal durch-geführt werden.

4. INSTALLATION

4.1 - ELEKTRISCHE INSTALLATION
4.2 - WASSER UND ABWASSER INSTALLATION

4.1 ELEKTRISCHE INSTALLATION

a- Die Installation zum Stromversorgungsnetz muss von qualifizierten Personal gemacht werden und sie muss nach den Vorschriften des Netzbetreibers vor Ort entsprechen. Der Installateur ist für den richtigen elektrische Anschluss des Ofens und der Beachtung Sicherheitsnormen verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher das die Voltzahl und die Stromfrequenz des Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
Plazieren Sie den Stecker zwischen dem Gerät und dem Stromversorgungs-netz nach der Installation, die Kontakte dürfen nur ein Minimum Öffnungs- Abstand von 3 mm von der Zuleitung (z.B.: ein magnetthermischer Trennschalter).
Wenn das Gerät arbeitet darf die Spannung nicht mehr als ± 10 % von der normalen Spannung abweichen.

b- Das Gerät muss geerdet sein durch das Stromnetz.
Zusätzlich muss das Gerät eingeschlossen sein in ein System für einen Äquipotential Ausgleich.
Den Anschluss für den Äquipotential Ausgleich ist durch dieses Symbol gekennzeichnet.

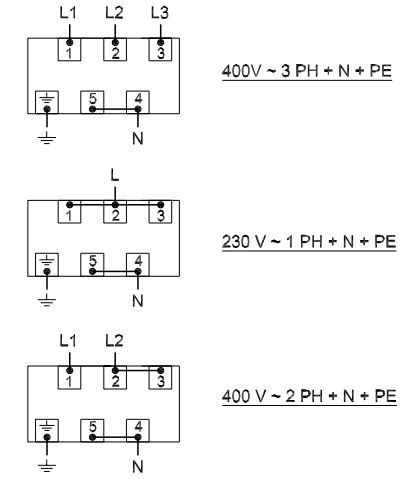
Die Aquipotential Ausgleichsleitung muss einen Querschnitt von 10 mm2 haben.

ANSCHLUSS DER ZULEITUNG

1 Ofen mit Zuleitungskabel und Schukostecker (Einphase 230V): es ist genugend, nur die Stecker in die Steckdose einzuführen (der Stecker muss zu der Steckedose passend sein)
2 Ofen mit Zuleitungskabel (Dreiphase 400V + Neutro): diese Ofen haben ein elektrisches Zuleitungskabel mit 5 Leiter: es ist notwendig, den Dreiphase Schukostecker einzuführen oder das Kabel direkt an der Schaltafer zu befestigen

In den Öfen, die ein elektrisches Zuleitungskabel mit 5 Leiter haben, ist es möglich das Kabel auswechseln gemäss dem verfugbaren elektrischen Strom.

SCHEMA COLLEGAMENTO
MORSETTIERA A 5 + 1 POLI

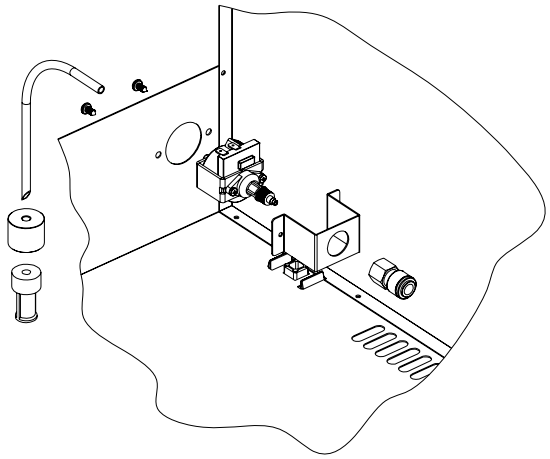


Die Auswechslung der elektrischen Kabel(im Fall eines Kabelschadens) muss durch einen technischen Fachmann oder durch eine Person die ähnliche Qualifikationen besitzt, vorgenommen werden.

Um den Zuleitung auszuwechseln, verfahren Sie wie folgt:
- Nehmen Sie den Schaltkasten des Klemmbordes durch einen Schraubenzieher weg (1).
- Schrauben Sie die Befestigungsschrauben der Stromleiter(2) ab.
- Schrauben Sie die Befestigungsschraube der Kabelbeschwerers ab (3).
- Nehmen den Zuleitungskabel weg.
- Verbinden Sie die Leiter wie auf dem gewählten Schema beschrieben.
- Befestigen Sie das Kabel durch den beweglichen Teil des Kabelbeschwerers.
- setzen Sie den Schaltkasten, der die Klemmleiste zudeckt, wieder zusammen.

HINWEISE

Ausführen Sie die Verbindung der Klemmleiste wie die Zeichnung Vorgemacht: stecken Sie die Kupfer-Brücke und den Stromleiter unter der Schraube. Sie müssen auf Richtung der Verschraubung Stecken, so dass, wenn die Schraube Verschrauben, der Stromleiter und die Kupfer-Brücke festgemacht sind: eine falsche Verbindung kann die Überheizung der Klemmleister bis auf das Schmelzen bewirken.



4.2 WASSER- UND ABWASSERINSTALLATION

WASSER ANSCHLUß

Schließen Sie das Wasser hinten an den Wasseranschluss an, das Wasser soll gefiltert und die Wasserleitung soll mit einem Schnellschlussventil ausgestattet sein.

Vor dem Anschluss des Filters lassen Sie eine gewisse Menge aus der Leitung fließen um die Leitung von Metallrückständen und sonstigen Verschmutzungen zu befreien.
Das Wasser soll einen Härte von min 0,5° - max. 5° haben (damit wird die Kalkbildung in dem Magnetventil und der Backkammer vermindert) und einen Wasserdruck von min 0,5 - max 2 bar haben. Damit werden Kalkablagerungen in den Wasserführenden Teilen und in der Backkammer sowie auf den Ringheizkörpern verhindert. Im Kundendienstfall wird auch die Funktion bzw. die Wartung der Wasserenthärtungsanlage geprüft. Schäden, die durch Kalkablagerung verursacht werden, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

ANSCHLUSS AN EINEN EXTERNEN WASSERTANK
(Austausch vom Magnetventil gegen eine Wasserpumpe)

Einige Geräte bieten die Option, das Magnetventi l durch eine Wasserpumpe zu
ersetzen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Trennen Sie alle elektrischen Zuleitungen (Stecker ziehen / Sicherung trennen);
- Demontieren Sie die Rückwand des Gerätes;
- Entfernen Sie die Kabel vom Magnetventil;
- Lösen Sie die zwei Befestigungsschrauben des Magnetventils;
- Befestigen Sie die Wasserpumpe (4) im Ofen. Verwenden Sie dazu den mitgelieferten Einbausatz (5);
- Schließen Sie die Interne Wasserleitung (3) an die Pumpe an;
- Schneiden Sie den Ansaugschlauch entsprechend der Zeichnung ab, schieben Sie das Gewicht darauf (2) und befestigen den Wasserfilter ;
- Montieren Sie die Rückwand des Gerätes.

Das Wasser muss entkalket sein.

ACHTUNG:
der Wassertank muss immer mit Wasser gefüllt sein, da sonst die Pumpe trocken läuft.

RAUCHABLASSEN VON DER KOCHKAMMER

Alle Öfen sind mit winddichtem Kamin für das

Rauchablassen ausgestattet, welcher an der Rückseite des Öfen installiert wird. Während des Kochens, wird ein warmes und feuchtes Rauchen aus dem Kamin abgelassen (die Temperatur und die Feuchtigkeit des Ofens hängen von den Kochparameter und von der Art der eingeführten Produkte innerhalb des Ofens ab.)
Das Rauchen wird außerhalb des Raums, in dem der Ofen installiert ist, abgelassen; oder es wird mittels einer Abzugshaube, die als Zubehörteil geliefert wird, nach außen abgelassen (nur in den Ofens mit dem **Dynamic** Kontroll-Panell).

II. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

ACHTUNG:
Dies Gerät ist nicht für die Reinigung mit einem Dampfstrahler geeignet.
Reinigen Sie die Backkammer mit Wasser und Spülmittel, bitte benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Säuren.
Das Gerät ist speziell entwickelt für die gewerbliche Nutzung in Großküchen, Bäckereien, und muss von qualifiziertem Personal bedient werden.

1. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

ACHTUNG :
lesen Sie diese Betriebsanleitung vollständig durch, es enthält wichtige Hinweise zur richtigen Installation, Betrieb, Wartung.

Halten Sie dieses Buch zur Verfügung, für andere Benutzer.

Für etwaige Reparaturen rufen Sie nur den vom Werk autorisierten Kundendienst an und Verwenden Sie nur Original Ersatzteile für das Gerät.

All diese Hinweise gewährleisten den sicheren Gebrauch des Gerätes und die Garantie wird nicht mehr gültig sein.

2. ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB

Vorwort:
Das Gerät darf nur für den Verwendungszweck für den es konstruiert wurde, benutzt werden.
Der Verwendungszweck für die Geräte das Backen und wie weiter unten angegeben.
Für eine andere Nutzung ist das Gerät ungeeignet.
Der Ofen erlaubt Betriebstemperaturen von 0 - 260°C.

Das Gerät kann wie folgt benutzt werden:
- alle Brot und Backwarenprodukte, frisch oder gefroren
- Kochen von allen Gastronomieprodukten, frisch oder gefroren
- regenerieren von gekühlten oder gefrorenen Speisen
- in den Geräten mit Dampfproduktion, kochen von Gemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch.

Wenn Sie die Lebensmittel in die Backkammer einführen, lassen Sie einen Zwischenraum von mindestens 20 mm zwischen den Blechen um eine ausreichende Luftzirkulation der Heißluft zu gewährleisten.
Führen Sie kein Salz in die Speisen in der Backkammer ein.

3. ELEKTRONISCHER BEDIENUNG

Auf Grund vom Model des Ofens, haben wir 2 verschiedene Kontroll- Panelle: CLASSIC Kontroll-Panell und DYNAMIC Kontroll- Panell.

OFENSMODEL	FORMEN VON KONTROLL- PANELLE
XF100-TG	**Classic**
XF100-GR	**Classic**
XF110-TG	**Classic**
XF110-GR	**Classic**
XF130-TG	**Classic**
XF130-GR	**Classic**
XF135-TG	**Dynamic**
XF138-TG	**Dynamic**
XF180	**Classic**
XF185	**Dynamic**
XF188	**Dynamic**
XF190	**Classic**
XF195	**Dynamic**
XF103	**Manual**
XF113	**Manual**
XF133	**Manual**
XF183	**Manual**
XF193	**Manual**

3.1 BESCHREIBUNG UND ANWENDUNG DES CLASSIC BEDIENPANELS

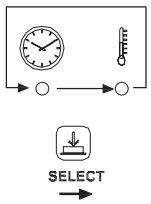
Die Bedienung kann sowohl manual als auch programmiert sein.
Für jeden Kochen (manual oder programmiert) kann man Zeit und Kochentemperatur ansetzen.

HANDSTEUERUNG

Einschaltung Ausschaltung
Sobald die Spannung versorgt ist, wird die Einrichtung sich automatisch einschalten: auf dem Display zeigt sich die Aufschrift 0.00, die die Zeit (in Stunden. Minuten dargestellt) angibt und der Led „ZEIT“ schalt sich ein; bei der Einschaltung werden auch die Leuchte im Innern der Backkammer eingeschaltet.
Als 15 Minuten vom Kochenzyklus Ende vergangen sind (sowohl mit der Manuelle als auch mit der programmierte Einstellung) (automatisch beendet oder indem man auf dem Knopf drückt), ohne auf keine Taste zu drücken, schalt sich die Einstellung automatisch aus. Die Garraumbeleuchtung, jede Display und die Led schalten sich auf, aber der START/STOP Led bleibt eingeschaltet. Um die Einrichtung wieder einzuschalten können Sie einfach auf den START/STOP Knopf drücken.

SELECT Taste
Mit der SELECT Taste ist es möglich die zwei Kochparameters zu wählen: ZEIT und TEMPERATUR.

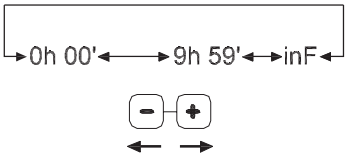
FIGURA ROLL UP PULSANTE SELECT
CONTROLLO CLASSIC



Zeit Ansatz
Um die Betriebszeit anzusetzen einfach auf die + und - Taste drücken (ansetzende Zeit Range: 0 Stunden und 01 Minuten - 9 Stunden und 59 Minuten).

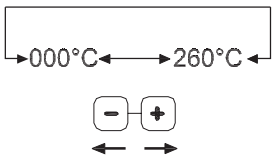
Als auf dem Display zeigt sich das Schrift INF, funktioniert der Ofen immer bis wann blockieren Sie ihn mit den START/STOP Knöpf.

FIGURA ROLL UP TEMPO



Temperatur Ansatz
Um die gewählte Temperatur in der Backkammer anzusetzen, drücken Sie auf die + und - Taste (ansetzende Temperaturrange 0-260° C; Startstemperatur 30° C).

FIGURA ROLL UP TEMPERATURA



Kochbeginn/unterbrechung
Durch das Drücken auf die START/STOP Taste ist es möglich das Kochen zu beginnen (der zugehörige Led schaltet sich ein).
Durch das Drücken auf den START/STOP Knöpf, ist es möglich das Kochenzyklus zu unterbrechen.
Beim Ende des Kochenzyklus schalten sich Widerstände und Motoren auf, der Buzzer klingt 15 Sekunden lang, auf dem Display blinkt das Schrift 0.00 45 Sekunden lang, der Temperaturwert bleibt angesetzt und der START/STOP Led eingeschaltet.
Wenn während diese 45 Sekunden wird ein Zeit angesetzt (durch die + und - Tasten), wird dann der Ofen automatisch wieder starten.
Beim Ende der 45 Sekunden, oder als das Kochen durch das Drücken auf den START/STOP Knöpf unterbrochen wird, werden jeder vorher angesetzte Parameters sich auf Null einstellen (Sie befinden sich in die in die selbe Situation sowie wenn Sie der Ofen einschalten) und schaltet sich der START/STOP Led auf.

Parameter Anzeige und Änderung während des Ofenbetriebs
Während des Ofenbetrieb, wenn das Ofenbetrieb manual ist, ist es möglich die Parameters anzuzeigen und ändern; drücken Sie auf SELECT Taste um die Parameters (Zeit, Temperatur) durchzulesen.
Wenn Sie die Zeit auswählen, wird das Display die übrige Zeit anzeigen (bezüglich auf den ausgewählten STEP) (COUNT DOWN).

Wenn Sie die Temperatur auswählen, wird das Display 4 Sekunden lang abwechselnd die angesetzte Temperatur (ständiger Temperatur Led - Sie können das Temperaturwert durch den Drücken auf den + und - Knöpf ändern) und die erhebte Temperatur anzeigen (Blinkender Temperatur Led).

AUTOMATISCHE STEUERUNG

70 Kochprogramme sind verfügbar.

Neues Programm Speicherung
Um ein neues Kochprogramm zu speichern, verfahren Sie wie folgt:
- Wählen Sie das Programmplatz mit den Knöpf P: die Aufschrift P01 wird auf dem Display angezeigt.
- Wählen Sie das gewünschte Programmnummer mit den + und - Tasten aus (das Programmnummer wird auf dem Display angezeigt).
- Drücken Sie auf die SELECT Taste.
- Setzen Sie die Kochparameters als wie mit der Handsteuerung an.
- Drücken Sie die MEM Taste für 5 Sekunden, um das Programm zu speichern; wenn der Buzzer klingt und das gewählte Programmnummer auf dem Display angezeigt wird, ist die vorgefallene Speicherung bestätigt.
- Drücken Sie auf dem P Taste um zur Handsteuerung zurückzukehren.

Zu einem schon gespeicherte Programm wiederkehren
Wenn Sie zu einem schon gespeicherte Programm wiederkehren möchten, verfahren Sie wie folgt:
- Wählen Sie das Programmplatz mit den Knöpf P: die Aufschrift P01 wird auf dem Display angezeigt.
- Wählen Sie das gewünschte Programmnummer mit den + und - Tasten aus (das Programmnummer wird auf dem Display angezeigt).
- Starten Sie das Kochprogramm mit dem START/STOP Taste.

Während des Programmbetriebs ist die Anzeige der Kochparameters die selbe als mit der Handsteuerung.
Während eines Programmbetriebs können Sie nicht die Kochparameters ändern.

Sie können das Kochzyklus unterbrechen indem Sie die auf dem START/STOP Knöpf drücken.
Beim Ende des Kochenzyklus schalten sich Wiederstände und Motoren auf, der Buzzer klingt 15 Sekunden lang, das Schrift 0.00 blinkt 45 Sekunden lang auf dem Display , die Temperatur Wert bleibt angesetzt und der START/STOP Led eingeschaltet.

Wenn während diese 45 Sekunden wird ein Zeit angesetzt (durch die + und - Tasten), wird dann der Ofen automatisch wieder starten.
Beim Ende der 45 Sekunden, oder wenn das Kochen durch das Drücken auf den START/STOP Knöpf unterbrochen wird, werden jeder vorher angesetzte Parameters sich auf Null einstellen (Sie befinden sich in die in die selbe Situation sowie Sie der Ofen einschalten) und schaltet sich der START/STOP Led auf.

Automatische Vorheizfunktion
Die Automatische Vorheizfunktion steht nur bei der Verwendung von gespeicherten Programmen 1 - 70 zur Verfügung.
Wenn Sie das Gerät mit „START PROG“ starten, wird die Kochkammer auf die im ersten Programmschritt angegebene Temperatur vorgeheizt. Während dieser Zeit ist auf dem Bedienfeld keine Anzeige sichtbar. Hat das Gerät die Temperatur erreicht, wird dies durch ein Tonsignal gemeldet. Dann öffnen Sie die Tür, stellen Sie die Kochwaren in den Ofen und schließen Sie die Tür: das ausgewählte Programm wird automatisch starten.

Die Vorheiztemperatur ist 30°C heißer als die angesetzte Temperatur.

3.2 BESCHREIBUNG UND ANWENDUNG DES **Dynamic** BEDIENPANELS

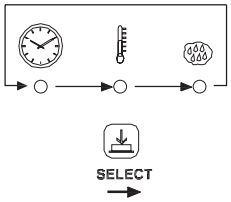
Die Bedienung kann sowohl manual als auch programmiert sein.
Für jeden Kochen (manual oder programmiert) kann man Zeit und Kochentemperatur ansetzen.

HANDSTEUERUNG

Einschaltung Ausschaltung
Sobald die Spannung versorgt ist, wird die Einrichtung sich automatisch einschalten: auf dem Display zeigt sich die Aufschrift 0.00, die die Zeit (in Stunden. Minuten dargestellt) angibt und der Led „ZEIT“ schalt sich ein; bei der Einschaltung werden auch die Leuchte im Innern der Backkammer eingeschaltet.
Als 15 Minuten vom Kochenzyklus Ende vergangen sind (sowohl mit der Manuelle als auch mit der programmierte Einstellung) (automatisch beendet oder indem man auf dem Knopf drückt), ohne auf keine Taste zu drücken, schalt sich die Einstellung automatisch aus. Die Garraumbeleuchtung, jede Display und die Led schalten sich auf, aber der START/STOP Led bleibt eingeschaltet. Um die Einrichtung wieder einzuschalten können Sie einfach auf den START/STOP Knopf drücken.

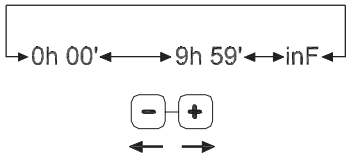
SELECT Taste
Mit der SELECT Taste ist es möglich die zwei Kochparameters zu wählen: ZEIT und TEMPERATUR.

FIGURA ROLL UP PULSANTE SELECT
CONTROLLO DYNAMIC



Zeit Ansatz
Um die Betriebszeit anzusetzen einfach auf die + und - Taste drücken (ansetzende Zeit Range: 0 Stunden und 01 Minuten - 9 Stunden und 59 Minuten).

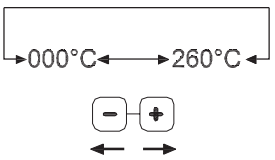
FIGURA ROLL UP TEMPO



Als auf dem Display zeigt sich das Schrift INF, funktioniert der Ofen immer bis wann blockieren Sie ihn mit den START/STOP Knöpf.

Temperatur Ansatz
Um die gewählte Temperatur in der Backkammer anzusetzen, drücken Sie auf die + und - Taste (ansetzende Temperaturrange 0-260° C; Startstemperatur 30° C).

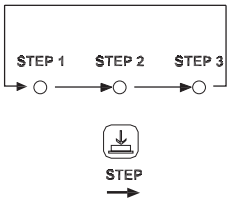
FIGURA ROLL UP TEMPERATURA



Feuchtigkeit Ansatz
Um den gewählten Feuchtigkeitstand in der Backkammer anzusetzen, drücken Sie auf die + und - Taste (ansetzende Feuchtigkeitsrange 0-100 %; 5 Feuchtigkeitsstände).

STEP Taste
Mit der STEP Taste, ist es möglich die verschiedenen Kochensteps auszuwählen.

FIGURA ROLL UP PULSANTE STEP



Kochbeginn/unterbrechung
Durch das Drücken auf die START/STOP Taste ist es möglich das Kochen zu beginnen (der zugehörige Led schaltet sich ein).
Durch das Drücken auf den START/STOP Knöpf, ist es möglich das Kochenzyklus zu unterbrechen.
Beim Ende des Kochenzyklus schalten sich Wiederstände und Motoren auf, der Buzzer klingt 15 Sekunden lang, auf dem Display blinkt das Schrift 0.00 45 Sekunden lang, der Temperaturwert bleibt angesetzt und der START/STOP Led eingeschaltet.
Wenn während diese 45 Sekunden wird ein Zeit angesetzt (durch die + und - Tasten), wird dann der Ofen automatisch wieder starten.
Beim Ende der 45 Sekunden, oder als das Kochen durch das Drücken auf den START/STOP Knöpf unterbrochen wird, werden jeder vorher angesetzte Parameters sich auf Null einstellen (Sie befinden sich in die in die selbe Situation sowie wenn Sie der Ofen einschalten) und schaltet sich der START/STOP Led auf.

Parameter Anzeige und Änderung während des Ofenbetriebs
Während des Ofenbetrieb, wenn das Ofenbetrieb manual ist, ist es möglich die Parameters anzuzeigen und ändern; drücken Sie auf SELECT Taste um die Parameters (Zeit, Temperatur) durchzulesen.
Wenn Sie die Zeit auswählen, wird das Display die übrige Zeit anzeigen (bezüglich auf den ausgewählten STEP) (COUNT DOWN).
Wenn Sie die Temperatur auswählen, wird das Display 4 Sekunden lang abwechselnd die angesetzte Temperatur (ständiger Temperatur Led - Sie können das Temperaturwert durch den Drücken auf den + und - Knöpf ändern) und die erhebte Temperatur anzeigen (Blinkender Temperatur Led).

AUTOMATISCHE STEUERUNG

70 Kochprogramme sind verfügbar.

Neues Programm Speicherung
Um ein neues Kochprogramm zu speichern,

verfahren Sie wie folgt:
- Wählen Sie das Programmplatz mit den Knöpf P: die Aufschrift P01 wird auf dem Display angezeigt.
- Wählen Sie das gewünschte Programmnummer mit den + und - Tasten aus (das Programmnummer wird auf dem Display angezeigt).
- Drücken Sie auf die SELECT Taste.
- Setzen Sie die Kochparameters als wie mit der Handsteuerung an.
- Drücken Sie die MEM Taste für 5 Sekunden, um das Programm zu speichern; wenn der Buzzer klingt und das gewählte Programmnummer auf dem Display angezeigt wird, ist die vorgefallene Speicherung bestätigt.
- Drücken Sie auf dem P Taste um zur Handsteuerung zurückzukehren.

Zu einem schon gespeicherte Programm wiederkehren
Wenn Sie zu einem schon gespeicherte Programm wiederkehren möchten, verfahren Sie wie folgt:
- Wählen Sie das Programmplatz mit den Knöpf P: die Aufschrift P01 wird auf dem Display angezeigt.
- Wählen Sie das gewünschte Programmnummer mit den + und - Tasten aus (das Programmnummer wird auf dem Display angezeigt).
- Starten Sie das Kochprogramm mit dem START/STOP Taste.

Während des Programmbetriebs ist die Anzeige der Kochparameters die selbe als mit der Handsteuerung.
Während eines Programmbetriebs können Sie nicht die Kochparameters ändern.

Sie können das Kochzyklus unterbrechen indem Sie die auf dem START/STOP Knöpf drücken.
Beim Ende des Kochenzyklus schalten sich Wiederstände und Motoren auf, der Buzzer klingt 15 Sekunden lang, das Schrift 0.00 blinkt 45 Sekunden lang auf dem Display , die Temperatur Wert bleibt angesetzt und der START/STOP Led eingeschaltet.
Wenn während diese 45 Sekunden wird ein Zeit angesetzt (durch die + und - Tasten), wird dann der Ofen automatisch wieder starten.
Beim Ende der 45 Sekunden, oder wenn das Kochen durch das Drücken auf den START/STOP Knöpf unterbrochen wird, werden jeder vorher angesetzte Parameters sich auf Null einstellen (Sie befinden sich in die in die selbe Situation sowie Sie der Ofen einschalten) und schaltet sich der START/STOP Led auf.

Automatische Vorheizfunktion
Die Automatische Vorheizfunktion steht nur bei der Verwendung von gespeicherten Programmen 1 - 70 zur Verfügung.
Wenn Sie das Gerät mit „START PROG“ starten, wird die Kochkammer auf die im ersten Programmschritt angegebene Temperatur vorgeheizt. Während dieser Zeit ist auf dem Bedienfeld keine Anzeige sichtbar. Hat das Gerät die Temperatur erreicht, wird dies durch ein Tonsignal gemeldet. Dann öffnen Sie die Tür, stellen Sie die Kochwaren in den Ofen und schließen Sie die Tür: das ausgewählte Programm wird automatisch starten.

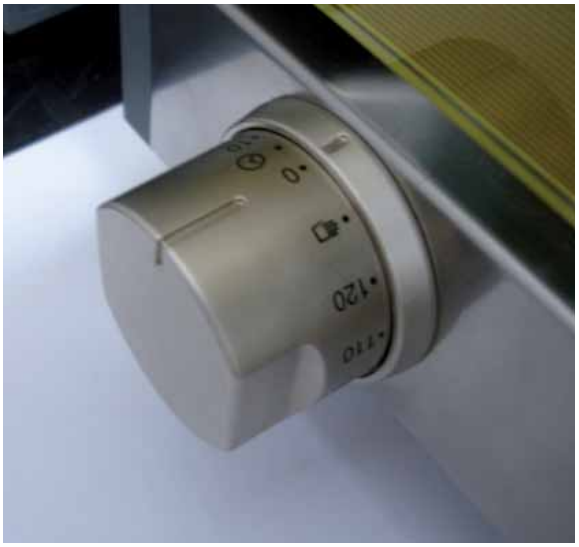
Die Vorheiztemperatur ist 30°C heißer als die angesetzte Temperatur.

MANUELL- WASSEREINFÜHRUNG

Während der Arbeitsweise des Ofens (je manuelle desto eingeplante Weise), ist es möglich in den Garraum Wasser einzuführen, durch Gedruckthalten der Taste “MANUELL- WASSEREINFÜHRUNG”: das Elektroventil bleibt in Betrieb, wie lange die Taste bleibt gedrückt.

3. 3 BESCHREIBUNG ZU DER BEDIENUNG DER STEUERUNG

EINSTELLUNG DER ZEIT
Die Zeit kann durch das Drehen des linken Knopfes im Uhrzeigersinn von 0 – 120 Minuten eingestellt werden.
Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, damit stellen Sie Dauerlauf ein.
Beim Drehen des Knopfes starten Sie den Ofen: die Lüfterräder drehen sich und das licht im Backraum geht an.
Wenn die Backzeit abgelaufen ist, dann stellt sich der Knopf auf „0“ und der Ofen schaltet sich aus.



EINSTELLUNG DER TEMPERATUR
Die Garraumtemperatur (0 – 300 ° C) können Sie über den Knopf(rechts auf der Bedienung) einstellen.
Das Temperaturwarnlicht signalisiert den Heizvorgang im Garraum.
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist,

schaltet sich die Heizung und das Warnlicht aus.

4. ANDERE FUNKTIONEN EINSTELLBAR NUR BEI ÖFEN MIT **Classic, Dynamic** und **800 Manual** STEUERUNG_

OFENSTÜR

Ein Schalter stellt den Ofen ab, wann die Tür geoffnet wird: wann die Tur geöffnet ist, wird jeder Garvorgang in Pause (während je manueller desto eingeplanter Weise); wenn die Tür geschlossen wird, startet der Gangvorgang wieder.

MOTOR ARBEITSWEISE

Zyklisch machen die Flügelräder einer Wendung: sie drehen sich nach eine Richtung für 2 Minuten, dann halten sie, endlich fangen sie in entgegengesetzter Richtung wieder
zu drehen an, für 2 Minuten.

5. WARTUNG-REINIGUNG

HINWEIS:
Unterbrechen Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr zum Gerät und warten Sie ab bis das Gerät abgekühlt ist.

5.1 ERSTE BENUTZUNG DES GERATES

Vor der ersten Benutzung des Gerätes: Reinigen Sie die Metallteile mit warmen Wasser und
Seife und spülen Sie gründlich nach. Bitte keine Chlorhaltigen Reinigungsmittel oder Säuren verwenden.

Heizen Sie das Gerät nun für ca. 30 Minuten auf einer Temperatur von 200°C auf um eventuelle, störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung herrühren, zu beseitigen.

5.2 REINIGUNG DES GARRAUMS

Reinigen Sie den Garraum nach Beendigung jedes Garvorgangs in nachfolgend beschriebener Weise.

Verwenden Sie zur Reinigung des Stahls keine chlorhältigen Mittel (Hypochlorit, Salzsäure usw.) auch wenn diese verdünnt sind.

5.3 ÄUSSERE REINIGUNG DES OFENS

Um das äußere Reinigung des Ofens zu machen, benutzen Sie keinen Wasserstrahl unter Druck. Reinigen Sie mit einem feuchten Tuch.

6. AUSSERBETRIEB NAHME IM STÖRFALL

Schalten Sie das Gerät im Störfall ab:

- Schalten Sie den Selbstausschalter für die Stromzufuhr, der sich vor dem Gerät befindet, ab.
- Wenden Sie sich an einen technischen, vom Hersteller autorisierten Kundendienst, mit Fachpersonal.

III. KOCH GRUNDSÄTZE

1. PRODUKTGRUPPEN ZUM KOCHEN/ BACKEN

Die Produkte die mit dem Gerät produziert werden können finden Sie hier nachfolgend:

- Brot / Brötchen / Backwaren gewerbliches Backen

Betriebsart :

1. HEIßLUFT
Das Backen wird mit Heißluft durchgeführt.

2. HEIßLUFT MIT FEUCHTIGKEIT

Das Backen wird mit Heißluft und zusätzlicher Feuchtigkeit durchgeführt.

1.1 HAUPT BETRIEBSARTEN

Warnung :

1 Heizen Sie den Ofen vor jeder Benutzung gut auf, bis zum einer Temperatur von 30°C hoher als die Kochtemperatur, damit erreichen Sie das maximale gleichmäßige Kochergebnis.
2 Durch die Einstellung einer Temperatur, die hoher als das normale Standard ist, erreichen Sie keine gleichmäßige Kochergebnis.
3 Brot / Brötchen / Backwaren Backen: benutzen Sie keine Blechen, deren Dicke mehr als 20mm ist und vermeiden Sie, dass die verschiedene Produkte sich berühren.
4 Die Blechen nicht uberladen.

HEIßLUFT KOCHEN:

Das Kochen in einem Ofen mit Ventilator ist möglich durch die Zirkulation der Heißluft in der Backkammer. Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung wird das Kochen von allen Lebensmitteln möglich.
Die gleichmäßigen Backergebnisse sind garantiert, auch wenn der Ofen voll beschickt wurde. Die Produkte werden perfekt gebacken auf der Oberfläche mit einer goldenen Kruste und im inneren des Produktes, mit einer gleichmäßigen Struktur und einem beständigen Rückstand an Feuchtigkeit.

HEIßLUFT MIT FEUCHTIGKEIT:

Das Kochen wird durch Heißluft mit der zusätzlichen Zuführung von variabler Feuchtigkeit durchgeführt.

2. VARIABLE KOCHMÖGLICHKEITEN

TEMPERATUR
Die exakte Temperatur Einstellung garantiert optimale Ergebnisse in und an der Außenseite der Lebensmittel.
- eine zu niedrige Temperatur trocknet aber kocht nicht.
- eine zu hohe Temperatur verbrennt die Oberfläche und im inneren ist das Lebensmittel noch nicht gar.

ZEIT
Die unterschiedlichen Zeiten, kommen von der Menge des Fleisches etc. welches Sie in den Ofen geben. Je mehr Menge desto mehr Zeit müssen sie wählen.
Falls die Zeit zu kurz gewählt wurde ist das Produkt nicht durch und durch gegart.
Bei einer zu langen Zeiteinstellung kann die Oberfläche verbrennen.

DAMPFMENGE
Die Kombination von Dampf und Temperatur erlaubt verschiedene Koch Möglichkeiten, entsprechend dem Lebensmittel, ohne das Produkt zu trocknen.

MENGE AN LEBENSMITTELN
Die Menge der Lebensmittel bestimmt die Zeit.
Je mehr Lebensmittel je länger die Koch- Garzeit.

3. GEBRAUCH VON BLECHEN UND ROSTEN

Folgende Bleche sollten genutzt werden:
- Aluminium Bleche: Backwaren, Brot.
- Chromnickelstahl Bleche: Fleisch, Fisch, Vorspeisen, Kartoffeln.
- Roste: Fleisch, Steaks, Hot Dogs, Würstchen, Tiefkühl-Brot, Tiefkühl-Pizza

IV. WARTUNG

1. GEWOHNLICHE WARTUNG

Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen ist es notwendig immer den Netzstecker zu ziehen und das Gerät Stromlos zu machen. Außerdem soll das Gerät vor diesen Arbeiten kalt sein, oder es muss gewartet werden bis das Gerät abgekühlt ist.
- Die Komponenten die der Wartung bedürfen befinden sich hinter dem Kontroll- Pannell oder sind über die Rückwand des Gerätes zugänglich.

Das Gerät sollte durch den Kundendienst alle 12 Monate einmal gewartet werden

2. SPEZIELLE WARTUNG

Jede Wartung muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
Vor dem Beginn einer Wartung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und abgewartet werden bis das Gerat abgekühlt ist.
- Die Teile, die einer normalen Wartung bedürfen, sind von der Vorderseite oder durch Demontage der Rückwand zu erreichen.

2.1 AUSTAUSCH DER LAMPE ZUR INNENBELEUCHTUNG

Gehen Sie zum Austausch der Lampe, wie nachfolgend beschrieben, vor:

- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät und lassen Sie das Gerät abkühlen
- Entfernen Sie die seitlichen Einschubleisten
- Sie das Schutzglas ab und ersetzten Sie die Lampe durch eine, die über die selben technischen Eigenschaften verfügt.
- Zur Montage die eben erwähnten Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

2.2 AUSWECHSELN DER FEINSICHERUNG

Wenn die Bedienpanel keine Funktion zeigt, aber das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, kann es sein das die Feinsicherung auf der Relaisplatine geschmolzen ist.
Zum Wechseln der Feinsicherung gehen Sie wie folgt vor:

- Trennen Sie das Gerät vom Netz;
- Demontieren Sie die Rückwand;
- Durch leichten Druck und Drehung des Sicherungshalters um 20° gegen den Uhrzeigersinn, lösen Sie die Sicherung;
- Ersetzen Sie die Sicherung durch Eine gleicher Bauart mit den gleichen technischen Daten;
- Verschließen Sie den Sicherungshalter durch Drehung um 20° im Uhrzeigersinn.

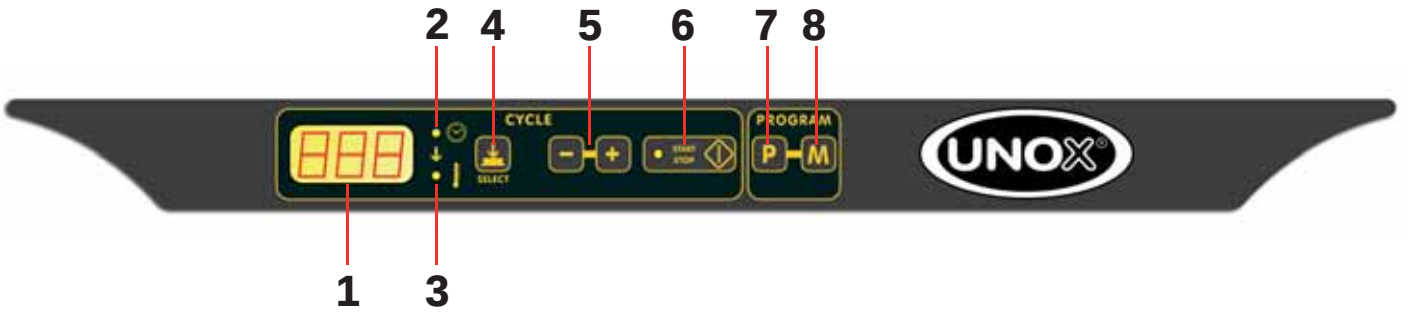
2.3 REAKTIVIERUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATES

Einige Geräte sind mit einem manuellen Sicherheitsthermostat ausgestattet. Dieses Thermostat dient zum Schutz vor Überhitzung und trennt das Gerät vom Netz. Sollte diesesThermostat auslösen muss das kein Zeichen für einen Defekt sein. Sie finden Es an der Rückseite des Gerätes im unteren Bereich. Von außen ist ein schwarze runde Kappe zu sehen. Diese Kappe drehen Sie bitte ab und drücken den darunter befindlichen Stift wieder ein. Sollte das Sicherheitsthermostat sehr oft auslösen, liegt eine Fehlfunktion vor. Wenden Sie sich an den **UNOX** Kundendienst.

3. HÄUFIGERE STÖRUNGEN

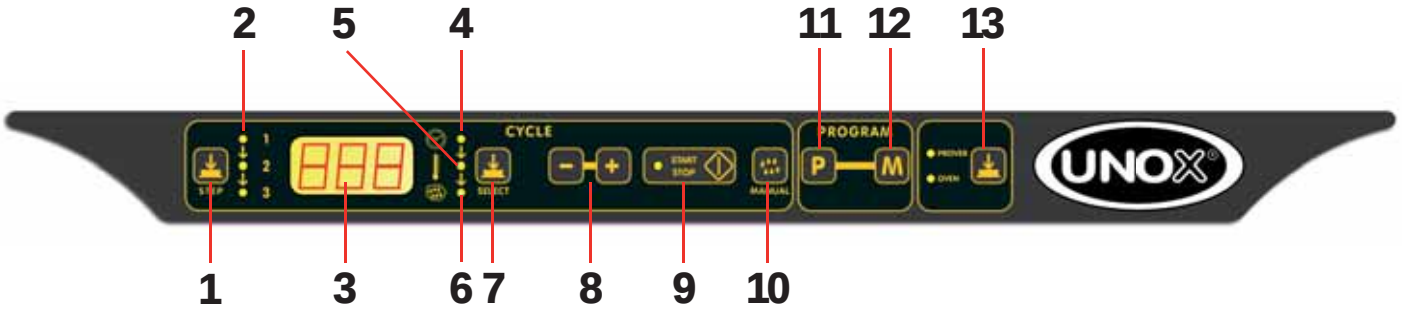
STÖRUNG	GRUND	LÖSUNG
Das Gerät lass sich nicht einschalten oder hat ohne ersichtlichen Grund abgeschaltet.	Es liegt keine Spannung an.	Kontrollieren Sie die Sicherung
	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst.	Reaktivieren Sie das Sicherheitsthermostat.
	Die Feinsicherung ist defekt.	Erneuern Sie die Feinsicherung
	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Kontrollieren Sieden korrekten Anschluss
Die Dampfzuführung ist aktiviert, es ist kein Wasser an den Ausläufen sichtbar	Die Wasserzuführung ist geschlossen.	Öffnen Sie den Wasserzulauf.
	Die Verbindung zur Wasserzuführung oder zum Tank ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie alle Leitungen.
	Falls das Gerät an einem Tank betrieben wird ist der Tank leer.	Füllen Sie Wasser in den Tank.
	Ein Wasserfilter ist verschmutzt.	Kontrollieren und säubern Sie alle Filter.
Das Gerät startet nicht nachdem eine Zeit eingestellt und der START/STOP Knopf gedrückt wurde.	Die Garraumtür ist offen oder nicht richtig verschlossen	Schließen Sie die Garraumtür.
	Defekter Türkontakt.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
Auf der Temperatuanzeige leuchtet ständig EE1	Die Verbindung vom Garraumtemperaturfühler ist unterbrochen	Kontrollieren Sieden korrekten Anschluss
	Defekter Garraumtemperaturfühler	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
Wasser tritt trotz geschlossener Tür aus dem Garraum aus	Defekte Türdichtung	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
	Defekter Magnetsverschluss	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann
Die Garraumbeleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Defektes Leuchtmittel.	Wechseln Sie das Leuchtmittel.
	Lockeres Leuchtmittel.	Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Leuchtmittels.
Das Koch-/ Backergebnis ist ungleichmäßig.	Die Motoren führen keinen Drehrichtungswechsel durch.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.
	Ein Lüfterrad dreht sich nicht (bei Mehrmotorigen Geräten).	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.
	Ein Heizelement ist defekt.	Kontaktieren Sie einen autorisierten Fachmann.

LineMiss™ BEDIENPANEL



Classic KONTROLLE

1 Kochparameteranzeige
2 Zeitanzeige
3 Temperaturanzeige
4 Anzeige fur Zeit und Temperatur Auswahl
5 Taste fur Zuwachs/ Abnahme der Kochparameter
6 START STOP Taste
7 Auswahl Programmplatz
8 Taste fur Programmspeicherung



Dynamic KONTROLLE

1. Anzeige fur Programmschritte Auswahl
2. Anzeige fur Programmschritte
3. Kochparameteranzeige
4. Kochzeitanzeige
5. Kochtemperaturanzeige
6. Dampfanzeige
7. Anzeige für Zeit, Temperatur und Dampf Auswahl
8. Taste fur Zuwachs/ Abnahme der Kochparameter
9. START STOP Taste
10. Taste fur manuelle Dampfzugabe
11. Auswahl Programmzeige
12. Taste fur Programmspeicherung
13. “OVEN/PROVER” Taste

INDICE:

I. Istruzioni per l'installatore pag. 3

1. TARGHETTA DATI pag. 3
2. CERTIFICAZIONE pag. 3
3. Installazione pag. 3
- OPERAZIONI PRELIMINARI
4. Installazione pag. 4
4.1- COLLEGAMENTO ELETTRICO
4.2- COLLEGAMENTO IDRICO

II. Istruzioni per l'utilizzatore pag. 6

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE pag. 6
2. NOTE PER L'USO pag. 6
3. PANNELLO COMANDI ELETTRONICO pag. 6
3.1 DESCRIZIONE E USO DEL PANNELLO COMANDI CLASSIC
3.2 DESCRIZIONE E USO DEL PANNELLO COMANDI **Dynamic**
3.3 DESCRIZIONE E USO DEL PANNELLO COMANDI **Manual**
4. FUNZIONI VARIE pag. 10
5. PULIZIA FORNO pag. 10
6. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO pag. 11

III. Principi di cottura pag. 11
1. TIPOLOGIE DI COTTURA pag. 11
2. VARIABILI DI COTTURA pag. 11
3. USO DI TEGLIE - GRIGLIE pag. 12

IV. Manutenzione pag. 12

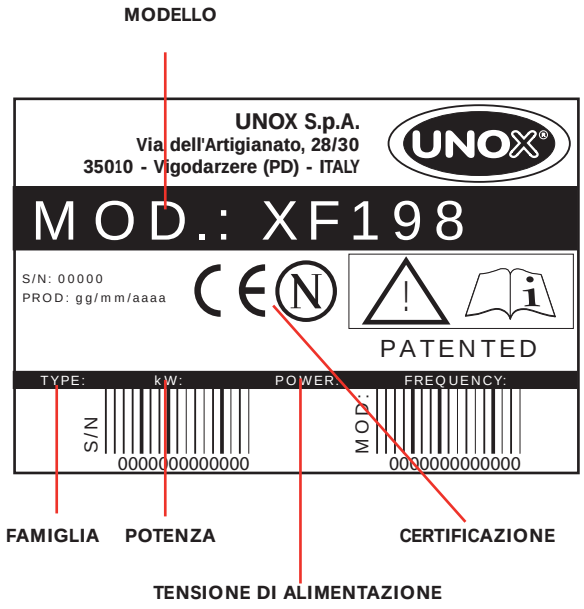
1. MANUTENZIONE ORDINARIA pag. 12
2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA pag. 12
3. GUASTI PIU' FREQUENTI pag. 14

APPPENDICE - PANNELLI COMANDI pag. 15

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Gentile Cliente, La ringraziamo e ci complimentiamo per aver acquistato un nostro prodotto.
Le avvertenze e i consigli che seguono riguardano le fasi per la corretta installazione, l'uso e la manutenzione dell'attrezzatura, a tutela della Sua sicurezza e per un miglior utilizzo dell'apparecchio.

1. TARGHETTA DATI



2. CERTIFICAZIONE

La marcatura "CE" riportata sulle apparecchiature inserite in questo manuale fa riferimento alle seguenti direttive:

FORNI CONVEZIONE ELETTRICI - SERIE XF :
- Direttiva Bassa Tensione
  DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE,
  secondo la norma EN60335-2-42+A1 e
  secondo la norma EN60335-2-46+A1
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica,
  secondo le norme EN60555-3, EN55014 e EN55104.
  EN50366(2003).

3. INSTALLAZIONE - OPERAZIONI PRELIMINARI

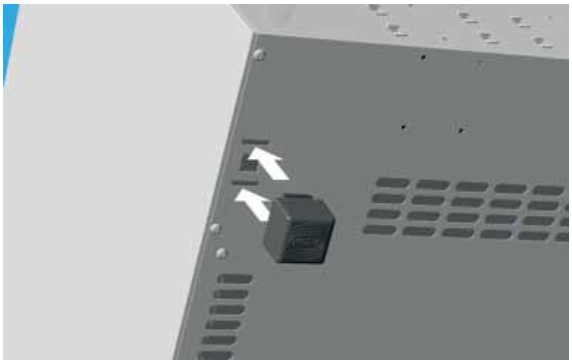
Tutte le operazioni di installazione e di allacciamento elettrico devono essere fatte da personale qualificato secondo le norme in vigore.

3.1 CONTROLLARE IL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici ed idrici secondo le figure riportate nell'allegato fascicolo "Dati Tecnici".

3.2 MONTARE I PIEDINI

I piedini sono posti all'interno dell'apparecchiatura e devono essere tassativamente montati.
Non utilizzare l'attrezzatura senza piedini.
Inserire i piedini a scatto come mostrato nella figura



3.3 POSIZIONAMENTO

Posizionare l'attrezzatura rispettando le norme di sicurezza indicate qui di seguito.
Posizionare l'attrezzatura in modo che la parete posteriore e laterale siano facilmente accessibili per effettuare l'allacciamento elettrico e per consentire la manutenzione dell'apparecchiatura.
L'apparecchiatura non è adatta all'incasso e al posizionamento in batteria.
Si consiglia di lasciare una distanza di 10 cm tra la parete posteriore e il camino del forno.

Con particolare riferimento ai forni, tutti i modelli devono essere posizionati sopra un supporto tipo lievitatore, porta-teglie, oppure sopra un tavolo di materiale non combustibile.

Non installare i forni sul pavimento.

Se l'apparecchio é posizionato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate ecc.,

si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile.

In caso contrario devono essere rivestiti con materiale isolante termico non combustibile, e occorre prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

3.4 RIMUOVERE LE PELLICOLE DI PROTEZIONE

Togliere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione ed evitare che rimangano residui di colla.
Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato.

4. INSTALLAZIONE
4.1 - COLLEGAMENTO ELETTRICO
4.2 - COLLEGAMENTO IDRICO

4.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

a- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato da personale qualificato secondo le normative vigenti. L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza
Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta apposta sull'apparecchio.
L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina di connessione alla rete, sia accessibile.
Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore omnipolare accessibile dopo l'installazione, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm, di portata appropriata. Si consiglia l'utilizzo di un interruttore magnetotermico differenziale.
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati del forno, di ± 10%.

b- L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete.
Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo

Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mmq.

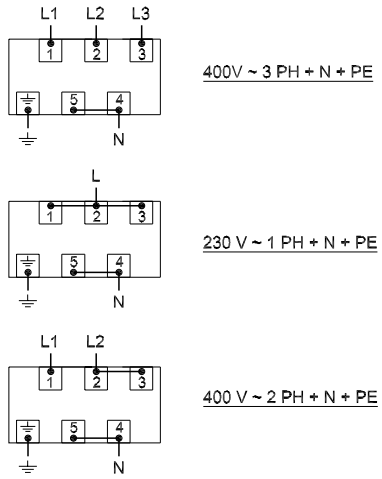
ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE

1- Forni dotati di cavo e spina Schuko (monofase 230V): è sufficiente inserire la spina nell'apposita presa (la presa deve essere adatta alla spina fornita in dotazione)

2- Forni dotati di cavo (trifase 400V + Neutro): i forni in questione sono dotati di cavo elettrico a 5 conduttori: è necessario collegare l'apposita spina trifase a 5 poli di portata appropriata oppure collegare il cavo direttamente ad un quadro elettrico.

Nei forni dotati di cavo a 5 conduttori è possibile sostituire il cavo di alimentazione per adattare il forno alla tipologia di fornitura di corrente elettrica disponibile.

SCHEMA COLLEGAMENTO
MORSETTIERA A 5 + 1 POLI



La sostituzione del cavo di alimentazione (nel caso il cavo stesso risulti danneggiato o sia necessario cambiare il tipo di allacciamento alla rete elettrica) deve essere effettuato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o comunque da persona con qualifica similare

Per sostituire il cavo di alimentazione procedere come segue:

- Aprire il coperchio della morsettiera facendo leva, con un cacciavite adeguato, sulle due alette laterali (1)
- Svitare le viti di bloccaggio dei conduttori

(2)
- Svitare la vite del fermacavo (3)
- Rimuovere il cavo in dotazione
- Collegare i conduttori del cavo che si vuole utilizzare secondo lo schema di collegamento scelto serrando opportunamente le viti dei morsetti
- Bloccare il cavo attraverso l'apposito fermacavo
- Richiudere il coperchio della morsettiera

AVVERTENZA:
Effettuare il collegamento della morsettiera come indicato dal disegno: inserire il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati.
Un collegamento errato può causare il surriscaldamento della morsettiera, fino a farla fondere.

4.2 COLLEGAMENTO IDRICO

COLLEGAMENTO RETE IDRICA
(per forni serie Umidity)

E' necessario interporre tra la rete idrica ed il forno un rubinetto di intercettazione e un filtro meccanico.
Prima di collegare il tubo acqua al forno far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui .
L'acqua in ingresso deve avere un valore di pressione compreso tra 0,5 e 2 bar.
L'acqua deve avere una durezza compresa tra 0,5° - 5°F (questo per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura).
E' consigliato l'uso di un apparecchio **decalcificatore** onde evitare la squilibratura delle ventole, la rottura delle resistenze e fenomeni di corrosione.

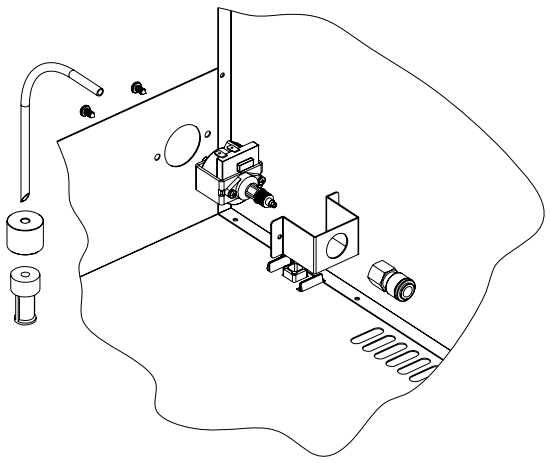
COLLEGAMENTO IDRICO A SERBATOIO
(Sostituzione dell'elettrovalvola con la pompa dell'acqua)

Nei modelli di forno dove è prevista l'installazione opzionale della pompa per l'approvvigionamento dell'acqua da serbatoio esterno, procedere all'installazione come segue:

- togliere la schiena del forno
- scollegare i fili di alimentazione dell'elettrovalvola
- fissare la pompa (4) al forno mediante il supporto (5)
- collegare il tubo acqua interno alla pompa nell'innesto rapido
- collegare il tubo di carico acqua (3) alla pompa
- tagliare l'estremità del tubetto acqua come da disegno, inserire l'affondante (2) e fissarlo al filtro (1) acqua
- rimontare la schiena del forno

Utilizzare acqua decalcificata (vedi paragrafo 4.2)

ATTENZIONE:
controllare che il serbatoio contenga acqua prima di azionare la pompa. Il funzionamento della pompa senza acqua nel serbatoio brucia la pompa stessa. Se la pompa emette un rumore anomalo controllare la presenza dell'acqua nel serbatoio.



USCITA FUMI CAMERA COTTURA

Nella parte posteriore del forno è presente un camino di uscita fumi provenienti dalla camera di cottura: da tale camino, durante la cottura, escono fumi caldi e umidi (temperatura e umidità dei fumi

dipendono dai parametri di funzionamento del forno e dal tipo e dalla quantità di prodotto inserito all'interno del forno).
I fumi che escono dal camino possono essere incanalati verso l'esterno oppure condensati tramite l'apposita cappa condensante disponibile come accessorio (solo nei forni dotati del controllo elettronico DYNAMIC).

II. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

ATTENZIONE:
L'apparecchiatura non va pulita con getto d'acqua. Non lavare mai l'interno della camera di cottura con acidi o prodotti aggressivi, ma solo con sapone e acqua.
L'apparecchiatura è destinata solo all'uso professionale specifico e deve essere utilizzato da personale qualificato.

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

ATTENZIONE:
leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e la garanzia viene a decadere.

2. NOTE PER L'USO

Premessa:
L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.
I forni sono stati progettati per la cottura al forno di cibi come sotto riportato.
Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
Il forno permette temperature d'esercizio comprese tra i valori di 0 - 260° C.
L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:

- per le cotture di tutti i prodotti di Pasticceria e Pane, freschi o congelati;
- per le cotture di tutti i prodotti di Gastronomia, freschi o congelati
- per ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati
- per la cottura di carni, pesce e verdure.

Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 20 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.
Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

3. PANNELLO COMANDI ELETTRONICO

In base al tipo di forno utilizzato può essere presente uno dei seguenti pannelli comandi: pannello comandi **Classic** e pannello comandi **Dynamic**.

MODELLO FORNO	TIPO PANNELLO COMANDI
XF100-TG	**Classic**
XF100-GR	**Classic**
XF110-TG	**Classic**
XF110-GR	**Classic**
XF130-TG	**Classic**
XF130-GR	**Classic**
XF135-TG	**Dynamic**
XF138-TG	**Dynamic**
XF180	**Classic**
XF185	**Dynamic**
XF188	**Dynamic**
XF190	**Classic**
XF195	**Dynamic**
XF103	**Manual**
XF113	**Manual**
XF133	**Manual**
XF183	**Manual**
XF193	**Manual**

3.1 DESCRIZIONE E USO DEL PANNELLO COMANDI **Classic**

Il controllo può funzionare sia in modalità manuale sia in modalità programmata.

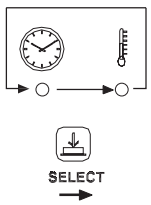
Per ciascuna cottura (sia in modalità manuale che programmata) si possono impostare tempo e temperatura di cottura.

MODALITA' MANUALE

Accensione spegnimento
Appena viene fornita tensione il controllo si accende automaticamente: sul display compare la scritta 0.00 indicante il tempo (espresso in ore.minuti) e si accende il led "TEMPO"; all'accensione vengono inoltre accese le luci all'interno della camera di cottura.
Trascorsi 15 minuti dal termine del ciclo di cottura (sia in modalità manuale che automatica) (terminato in automatico o mediante la pressione del pulsante START / STOP), senza che venga premuto alcun tasto, il controllo si spegne automaticamente. Si spengono le luci camera, tutti i display e tutti i led ad eccezione del led START / STOP che invece resta acceso. Per riaccendere il controllo è sufficiente premere il tasto START / STOP.

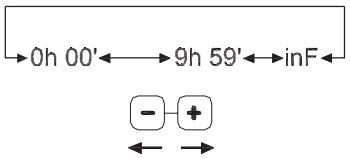
Pulsante SELECT
Il pulsante SELECT permette di selezionare i due parametri di cottura: TEMPO e TEMPERATURA.

FIGURA ROLL UP PULSANTE SELECT
CONTROLLO CLASSIC



Impostazione tempo
Per impostare il tempo di funzionamento è sufficiente agire su i due pulsanti + e – (range tempo impostabile 0 ore e 01 minuti – 9 ore e 59 minuti).

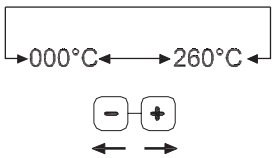
FIGURA ROLL UP TEMPO



Quando sul display del tempo compare la scritta INF il forno funziona sempre fino a quando non viene fermato manualmente mediante la pressione del pulsante START/STOP.

Impostazione temperatura
Per impostare la temperatura desiderata all'interno della camera di cottura si agisce sui pulsanti + e – (range temperatura impostabile 0 – 260 °C; temperatura partenza 30°C)

FIGURA ROLL UP TEMPERATURA



Avvio / interruzione cottura
E' possibile far partire la cottura premendo il pulsante START / STOP (si accende il relativo led).
E' possibile interrompere il ciclo di cottura premendo il pulsante START / STOP.
Al termine del ciclo di cottura si spengono resistenze e motori, il buzzer suona per 15 secondi, per un tempo pari a 45 secondi sul display lampeggia la scritta 0.00, resta impostato il valore di temperatura e resta acceso il led START/STOP.
Se durante questi 45 secondi viene impostato un tempo (mediante i pulsanti + e -) il forno riparte automaticamente.
Al termine dei 45 secondi oppure se la cottura viene interotta mediante la pressione del pulsante START / STOP tutti i parametri precedentemente impostati si azzerano (ci si trova nella stessa situazione che si ha appena si accende il forno) e si spegne il led START/STOP.

Visualizzazione e modifica parametri durante il funzionamento del forno
Durante il funzionamento del forno è possibile visualizzare i parametri e modificarli se il forno sta funzionando in modalità manuale; per scorrere i vari parametri (tempo, temperatura) si preme il pulsante SELECT.
Se si seleziona il tempo, il display visualizza il tempo rimanente (relativo allo step selezionato) (COUNT DOWN).
Se si seleziona la temperatura, il display visualizza alternativamente per 4 secondi la temperatura impostata (led temperatura fisso - è possibile modificare il valore di temperatura impostata mediante i pulsanti + e -) e per 4 secondi la temperatura misurata (led temperatura lampeggiante).

MODALITA' PROGRAMMATA

Sono disponibili 70 programmi di cottura.

Memorizzazione nuovo programma

Per memorizzare un nuovo programma di cottura è necessario seguire procedere come segue:

- si entra in modalità programmazione premendo il pulsante P : sul display compare la scritta P01
- si seleziona il numero di programma desiderato mediante i pulsanti + e – (il numero del programma viene visualizzato sul display)
- si impostano i parametri di cottura mediante la stessa procedura utilizzata in modalità manuale
- si memorizza il programma mediante la pressione del tasto MEM per 5"; l'avvenuta memorizzazione viene confermata dal suono del buzzer e dalla visualizzazione del numero di programma scelto sul display
- per passare nuovamente alla modalità manuale si preme il pulsante P

Richiamo programma già memorizzato

Per richiamare un programma di cottura già memorizzato è necessario procedere come segue:

- si entra in modalità programmazione premendo il pulsante P : sul display compare la scritta P01
- si seleziona il numero di programma desiderato mediante i pulsanti + e – (il numero del programma viene visualizzato sul display)
- si fa partire il programma di cottura premendo il pulsante START/STOP

Durante il funzionamento di un programma la visualizzazione dei parametri di cottura avviene con la stessa modalità utilizzata nel funzionamento manuale.
Durante il funzionamento di un programma NON E' POSSIBILE modificare i parametri di cottura.

E' possibile interrompere il ciclo di cottura premendo il pulsante START / STOP.
Al termine del ciclo di cottura si spengono resistenze e motori, il buzzer suona per 15 secondi, per un tempo pari a 45 secondi sul display lampeggia la scritta 0.00, resta impostato il valore di temperatura e resta acceso il led START/STOP.
Se durante questi 45 secondi viene impostato un tempo (mediante i pulsanti + e -) il forno riparte automaticamente.
Al termine dei 45 secondi oppure se la cottura viene interrotta mediante la pressione del pulsante START / STOP tutti i parametri precedentemente impostati si azzerano (ci si trova nella stessa situazione che si ha appena si accende il forno) e si spegne il led START/STOP.

Preriscaldamento automatico

Il preriscaldamento automatico funziona solo quando vengono utilizzati i programmi.
Quando si avvia il programma attraverso il tasto START STOP, il forno comincia a riscaldare la camera di cottura e sui display non appare nessun dato; quando il forno raggiunge la temperatura di pre-riscaldamento emette un suono continuato. A questo punto è necessario aprire la porta, inserire il prodotto da cuocere all'interno del forno e chiudere la porta: il programma prescelto parte automaticamente.
La temperatura di preriscaldamento è uguale alla temperatura impostata maggiorata di 30 °C.

3.2 DESCRIZIONE E USO DEL PANNELLO COMANDI **Dynamic**

Il controllo può funzionare sia in modalità manuale sia in modalità programmata.
Per ciascuna cottura (sia in modalità manuale che programmata) si possono impostare 3 step di cottura. Per ciascun step è possibile impostare tempo, temperatura all'interno della camera di cottura e percentuale di umidità.

MODALITA' MANUALE

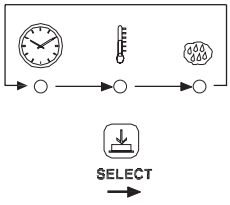
Accensione spegnimento

Appena viene fornita tensione il controllo si accende automaticamente: sul display compare la scritta 0.00 indicante il tempo (espresso in ore.minuti) e si accende il led "TEMPO"; all'accensione vengono inoltre accese le luci all'interno della camera di cottura.
Trascorsi 15 minuti dal termine del ciclo di cottura (sia in modalità manuale che automatica) (terminato in automatico o mediante la pressione del pulsante START / STOP), senza che venga premuto alcun tasto, il controllo si spegne automaticamente. Si spengono le luci camera, tutti i display e tutti i led ad eccezione del led START / STOP che invece resta acceso. Per riaccendere il controllo è sufficiente premere il tasto START / STOP.

Pulsante SELECT

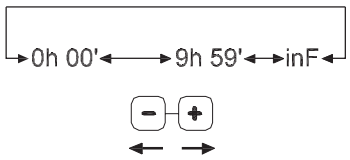
Il pulsante SELECT permette di selezionare i tre parametri di cottura: TEMPO, TEMPERATURA e UMIDITA'.

FIGURA ROLL UP PULSANTE SELECT
CONTROLLO DYNAMIC



Impostazione tempo
Per impostare il tempo di funzionamento è sufficiente agire su i due pulsanti + e – (range tempo impostabile 0 ore e 01 minuti – 9 ore e 59 minuti)

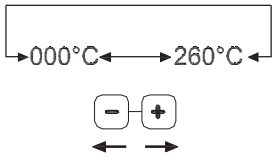
FIGURA ROLL UP TEMPO



Quando sul display del tempo compare la scritta INF il forno funziona sempre fino a quando non viene fermato manualmente mediante la pressione del pulsante START/STOP.

Impostazione temperatura
Per impostare la temperatura desiderata all'interno della camera di cottura si agisce sui pulsanti + e – (range temperatura impostabile 0 – 260 °C; temperatura partenza 30°C)

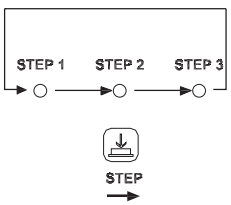
FIGURA ROLL UP TEMPERATURA



Impostazione umidità
Per impostare l'umidità desiderata all'interno della camera di cottura si agisce sui pulsanti + e – (range temperatura impostabile 0 – 100 %).

Pulsante STEP
Il pulsante STEP permette di selezionare lo step di cottura.

FIGURA ROLL UP PULSANTE STEP



Avvio / interruzione cottura
E' possibile far partire la cottura premendo il pulsante START / STOP (si accende il relativo led).

E' possibile interrompere il ciclo di cottura premendo il pulsante START / STOP.
Al termine del ciclo di cottura si spengono resistenze, motori ed elettrovalvola dell'acqua, il buzzer suona per 15 secondi, per un tempo pari a 45 secondi sul display lampeggia la scritta 0.00 restano impostati i valori di temperatura e umidità relativi all'ultimo step utilizzato e resta acceso il led START/STOP.
Se durante questi 45 secondi viene impostato un tempo (mediante i pulsanti + e -) il forno riparte automaticamente (con i valori di temperatura e umidità relativi all'ultimo step utilizzato).
Al termine dei 45 secondi oppure se la cottura viene interrotta mediante la pressione del pulsante START / STOP tutti i parametri precedentemente impostati si azzerano (ci si trova nella stessa situazione che si ha appena si accende il forno) e si spegne il led START/STOP.

Visualizzazione e modifica parametri durante il funzionamento del forno
Durante il funzionamento del forno è possibile visualizzare i parametri e modificarli se il forno sta funzionando in modalità manuale); per scorrere i vari parametri (tempo, temperatura, umidità) si preme il pulsante SELECT; per scorrere i vari step di cottura si preme il pulsante STEP.
Se si seleziona il tempo il display visualizza il tempo rimanente (relativo allo step selezionato) (COUNT DOWN).
Se si seleziona la temperatura il display visualizza alternativamente per 4 secondi la temperatura impostata relativa allo step selezionato (led temperatura fisso) (è possibile modificare il valore di temperatura impostata mediante i pulsanti + e -) e per 4 secondi la temperatura misurata (led temperatura lampeggiante).
Se si seleziona l'umidità il display visualizza la percentuale di umidità impostata (relativa allo step selezionato).

MODALITA' PROGRAMMATA

Sono disponibili 70 programmi di cottura. Ciascun programma può essere composto da 1, 2 o 3 step di cottura.

Memorizzazione nuovo programma
Per memorizzare un nuovo programma di cottura è necessario seguire procedere come segue:
- si entra in modalità programmazione premendo il pulsante P : sul display compare la scritta P01
- si seleziona il numero di programma desiderato mediante i pulsanti + e – (il numero del programma viene visualizzato sul display)
- si impostano i parametri di cottura mediante

la stessa procedura utilizzata in modalità manuale
- si memorizza il programma mediante la pressione del tasto MEM per 5"; l'avvenuta memorizzazione viene confermata dal suono del buzzer e dalla visualizzazione del numero di programma scelto sul display
- per passare nuovamente alla modalità manuale si preme il pulsante P

Richiamo programma già memorizzato

Per richiamare un programma di cottura già memorizzato è necessario procedere come segue:
- si entra in modalità programmazione premendo il pulsante P : sul display compare la scritta P01
- si seleziona il numero di programma desiderato mediante i pulsanti + e – (il numero del programma viene visualizzato sul display)
- si fa partire il programma di cottura premendo il pulsante START/STOP

Durante il funzionamento di un programma la visualizzazione dei parametri di cottura avviene con la stessa modalità utilizzata nel funzionamento manuale.
Durante il funzionamento di un programma NON E' POSSIBILE modificare i parametri di cottura.

E' possibile interrompere il ciclo di cottura premendo il pulsante START / STOP.
Al termine del ciclo di cottura si spengono resistenze, motori ed elettrovalvola acqua, il buzzer suona per 15 secondi, per un tempo pari a 45 secondi sul display lampeggia la scritta 0.00, restano impostati i valori di temperatura e umidità relativi all'ultimo step utilizzato e resta acceso il led START/STOP.
Se durante questi 45 secondi viene impostato un tempo (mediante i pulsanti + e -) il forno riparte automaticamente (con i valori di temperatura e umidità relativi all'ultimo step utilizzato).
Al termine dei 45" o se interrompo la cottura mediante la pressione del pulsante START / STOP tutti i parametri precedentemente impostati si azzerano (ci si trova nella stessa situazione che si ha appena si accende il forno) e si spegne il led START/STOP.

Preriscaldamento automatico

Il preriscaldamento automatico funziona solo quando vengono utilizzati i programmi.
Quando si avvia il programma attraverso il tasto START STOP, il forno comincia a riscaldare la camera di cottura e sui display non appare nessun dato; quando il forno raggiunge la temperatura di pre-riscaldamento emette un suono continuato. A questo punto è necessario aprire la porta, inserire il prodotto da cuocere all'interno del forno e chiudere la porta: il programma prescelto parte automaticamente.
La temperatura di preriscaldamento è uguale alla temperatura impostata maggiorata di 30 °C

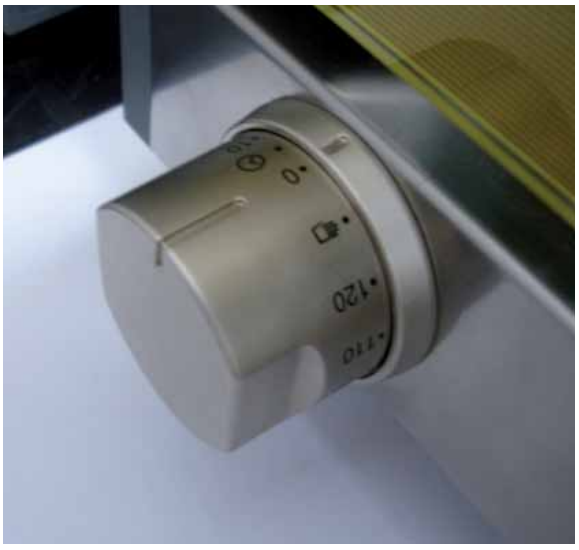
ACQUA MANUALE

Durante il funzionamento del forno (sia in modalità manuale che programmata) è possibile introdurre acqua all'interno della camera di cottura mediante la pressione del pulsante "ACQUA MANUALE": l'elettrovalvola dell'acqua resta attivata fino a quando il pulsante viene premuto.

3.3 DESCRIZIONE E USO PANNELLO COMANDI

Manual

IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA
Il tempo di cottura è impostabile mediante l'apposita manopola (manopola a sx): il tempo è impostabile in un range di 0 – 120 min.
Ruotando la manopola in senso orario si imposta il tempo di cottura; ruotando la manopola in senso antiorario (posizione manuale) il forno funziona in continuo.
La rotazione della manopola avvia il forno attivando la rotazione del ventilatore ed accendendo la luce interna.
A fine cottura la manopola si porta sulla posizione di zero, il forno si spegne.



IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA
La temperatura all'interno della camera di cottura

è impostabile mediante l'apposita manopola (manopola a dx): la temperatura è impostabile in un range di 0 – 300 °C.
La Spia Temperatura quando acceso segnala che la resistenza è attiva; raggiunta la temperatura desiderata la spia si spegne.

4 FUNZIONI VARIE (PRESENTI SOLO NEI FORNI CON CONTROLLO ELETTRONICO **Classic, Dynamic** e **800 Manual**)

GESTIONE PORTA FORNO
E' presente un interruttore che ferma il funzionamento del forno quando si apre la porta: quando la porta viene aperta il ciclo di cottura (sia in modalità manuale che in modalità programmata) viene messo in pausa (non viene perso alcun dato); quando la porta viene richiusa il ciclo di cottura riparte.

CICLO FUNZIONAMENTO VENTOLE

Ogni 2 minuti le ventole si fermano e invertono il loro senso di rotazione.

5. PULIZIA FORNO

AVVERTENZA:
Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

5.1 PRIMA UTILIZZAZIONE DEL FORNO

Per la prima utilizzazione dell'attrezzatura: pulire la parte in metallo con acqua calda e sapone e risciacquarlo. Non lavare mai l'interno della camera con acidi o prodotti aggressivi.

Riscaldarlo quindi a vuoto per 30 minuti circa alla temperatura di 200°C per eliminare eventuali odori dell'isolamento termico.

5.2 PULIZIA CAMERA DI COTTURA

Ogni fine ciclo di cottura pulire l'interno della camera di cottura usando prodotti adatti allo scopo.

Non usare per la pulizia dell'acciaio acidi, prodotti aggressivi o prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico etc.) nemmeno se diluiti.

5.3 PULIZIA ESTERNA FORNO

Non utilizzare un getto d'acqua in pressione per il lavaggio esterno del forno.
Utilizzare panni inumiditi.

6. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- disinserire l'interruttore automatico di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura.
- rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato.

III. PRINCIPI DI COTTURA

1. TIPOLOGIE DI COTTURA

Le tipologie di cottura effettuabili con le attrezzature indicate in questo manuale sono:

- la Cottura Professionale di Pane e Pasticceria in modalità :

1. CONVEZIONE
utilizzo di aria calda come mezzo di cottura.

2. CONVEZIONE + UMIDITÁ (Versioni Umidity)
utilizzo di aria calda come mezzo di cottura con aggiunta di umidità.

1.1 TIPI DI COTTURA PRINCIPALI

Avvertenza :

a- Riscaldare il forno impostando una temperatura 30 °C superiore alla temperatura di cottura prima di qualsiasi utilizzo per ottenere il massimo di uniformità di cottura.
b- L'utilizzo di temperature più elevate rispetto allo standard richiesto da un prodotto porta ad una cottura non uniforme.
c- Cottura di pane e pasticceria: non utilizzare teglie con un altezza superiore ai 20 mm ed evitare che i prodotti posti nella teglia si tocchino.
d- Non sovraccaricare le teglie di prodotto

Cottura a Convezione

La cottura nel forno ventilato avviene per mezzo del ricircolo di aria calda all'interno della camera di cottura. Questo permette di cucinare il cibo in modo uniforme grazie ad una distribuzione omogenea della temperatura.
L'uniformità di cottura é garantita anche a pieno carico del forno. Il prodotto è cotto perfettamente sia in superficie, con una doratura omogenea, che nella parte interna, con una struttura uniforme e una umidità residua costante.
Il vantaggio è la possibilità di poter cuocere contemporaneamente pietanze di diversa natura (purché la temperatura di cottura sia la stessa) senza mescolarne i sapori.

Cottura a Convezione + UMIDITA' :

Viene utilizzata aria calda come mezzo di cottura con aggiunta di umidità variabile, a seconda del prodotto da cuocere.

2. VARIABILI DI COTTURA

TEMPERATURA
L'esatta impostazione della temperatura garantisce una cottura corretta del cibo sia nella parte esterna che in quella interna.
- Una temperatura bassa rispetto e quella corretta tende più ad essiccare che a cuocere il cibo.
- Una temperatura superiore a quella corretta tende a bruciare la parte esterna e lasciare l'interno non cotto (fenomeno questa a volte desiderato, per esempio nelle carni).

TEMPO
Questa variabile dipende molto dalla quantità di cibo introdotto nel forno. Maggiore è la quantità più si allungano i tempi di cottura e viceversa.

Tempi brevi rispetto a quelli corretti non permettono una cottura completa del cibo.
Tempi lunghi, sempre rispetto a quelli corretti, creano fenomeni di bruciatura esterna degli alimenti.

UMIDITA'
La combinazione di temperatura e umidità permette di effettuare diversi tipi di cottura a seconda del tipo di prodotto da cuocere senza essiccare il prodotto stesso.

QUANTITA' DI CIBO
La quantità di cibo influenza il tempo di cottura.
Maggiori quantità significano tempi di cottura più lunghi e viceversa.
Una quantità di cibo eccessiva può provocare un peggioramento della uniformità di cottura.

3. USO DI TEGLIE – GRIGLIE

Si consiglia l'uso di:
- Teglie in alluminio: pasticceria, pane non surgelato
- Teglie in acciaio: primi piatti, carni, pesce, patate
- Griglie: carni da rosolare come bistecche, wurstel, salsicce, pane surgelato, pizza surgelata

IV. MANUTENZIONE

1. MANUTENZIONE ORDINARIA

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato.
Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

- I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili togliendo il pannello comandi frontale e la schiena del forno.

Sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta l'anno) ad un controllo totale da parte di un tecnico specializzato.

2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato.
Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

- I componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili togliendo il pannello comandi frontale e la schiena del forno.

2.1 SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE

Per sostituire la lampada illuminazione operare come segue:

- Disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Togliere le griglie laterali
- Svitare il coperchio in vetro e sostituire la lampada con una di uguali caratteristiche
- Riavvitare il vetro
- Rimontare le griglie laterali

2.2 SOSTITUZIONE FUSIBILE

Nel caso il pannello comandi sia completamente spento ma comunque è presente la tensione di alimentazione è possibile che si sia bruciato uno dei fusibili posto sulla scheda di potenza (posizionata nella parte posteriore del forno).

Per sostituire il fusibile operare come segue:

- esercitare una certa pressione sul tappo del porta fusibili e compiere una rotazione di 20° in senso antiorario
- estrarre il tappo del porta fusibile
- rimuovere il fusibile dal tappo del porta fusibile
- sostituire il fusibile con uno avente le stesse caratteristiche
- inserire il tappo del porta fusibile nel porta fusibile stesso
- esercitare una certa pressione sul tappo e compiere una rotazione di 20° in senso orario

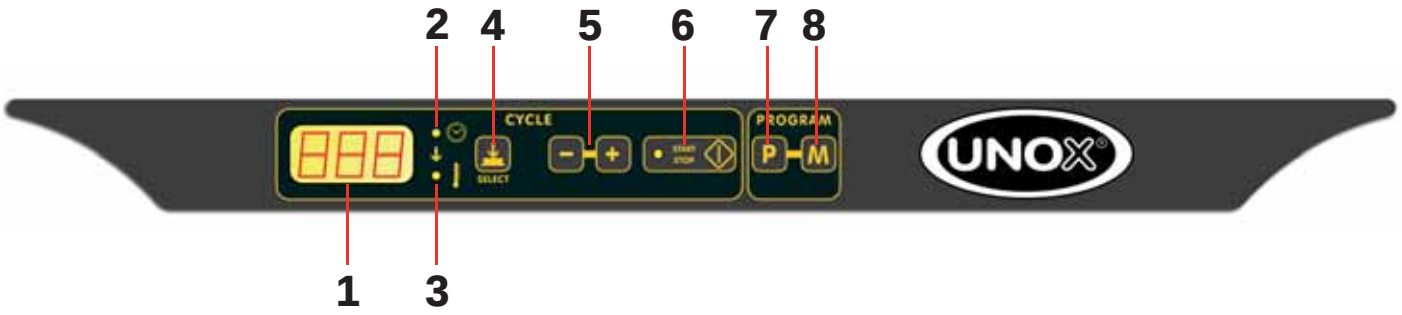
2.3 RIARMO DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata di un dispositivo termico di interruzione a riarmo manuale per protezione contro sovra temperature. Nel caso di intervento spegne l'apparecchiatura.
Tale dispositivo é accessibile togliendo il tappo nero posizionato in basso nel lato posteriore dell'attrezzatura: in caso di riarmo manuale, premere il pulsante al centro del dispositivo per riattivare l'apparecchiatura.

3. GUASTI PIU' FREQUENTI

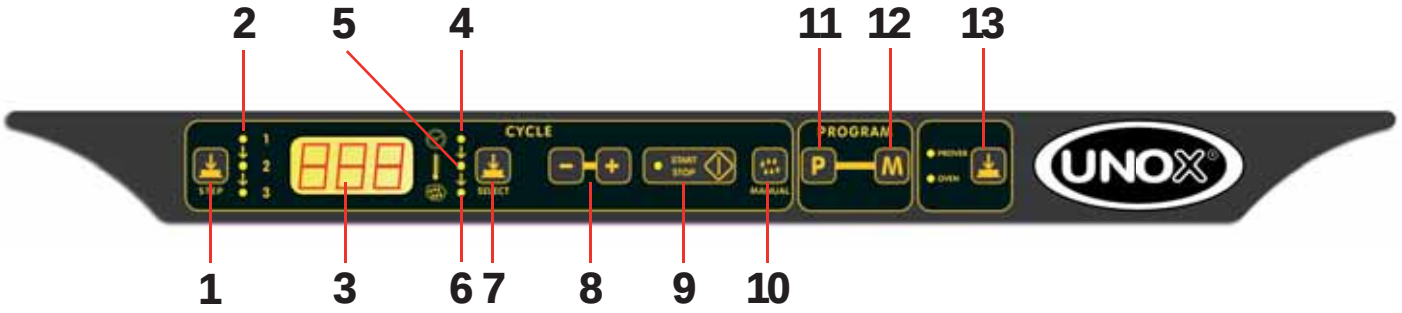
GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Il forno è completamente spento	Mancanza della tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Intervento del dispositivo termico di sicurezza	Ripristino del dispositivo termico di sicurezza
	Intervento di uno dei fusibili presenti sulla scheda di potenza	Sostituzione del fusibile
	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica
L'immissione di umidità nella camera di cottura è attivata ma non esce acqua dai tubi in acciaio	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua
	Collegamento alla rete idrica o al serbatoio eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete idrica o al serbatoio
	Assenza di acqua nel serbatoio (nel caso di carico acqua dal serbatoio)	Immettere acqua nel serbatoio
	Filtro entrata acqua ostruito impurità	Pulire il filtro
Il forno non parte sebbene sia stato impostato il tempo e il pulsante START / STOP sia stato premuto	Porta aperta o chiusa in maniera errata	Chiudere correttamente la porta
	Interruttore porta danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display della temperatura appare costantemente la scritta EE1	Fili di collegamento della sonda camera staccati dalla scheda di potenza	Verificare i collegamenti
	Sonda camera danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Meccanismo della maniglia allentato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Luce forno spenta	Lampadina bruciata	Sostituire la lampadina
	Lampadina allentata	Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampade
Il forno non cucina in maniera uniforme	Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Una delle ventole è ferme (nel caso di forni che dispongono di più motori)	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Una delle resistenze è rotta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione

PANNELLI COMANDI LineMiss™



Controllo Classic

1- display visualizzazione parametri cottura
2- led tempo cottura
3- led temperatura cottura
4- pulsante selezione tempo temperatura
5- pulsanti incremento / decremento parametri cottura
6- START/STOP ciclo cottura
7- pulsante richiamo modalità programmi
8- pulsante memorizzazione programmi



Controllo Dynamic

1- pulsante selezione step cottura
2- led step di cottura
3- display visualizzazione parametri cottura
4- led tempo cottura
5- led temperatura cottura
6- led umidità
7- pulsante selezione tempo temperatura umidità
8- pulsanti incremento / decremento parametri cottura
9- START/STOP ciclo cottura
10- pulsante immissione manuale umidità
11- pulsante richiamo modalità programmi
12- pulsante memorizzazione programmi
13- selezione forno / lievitatore

INDICE

I. Instrucciones para el instalador **pag. 3**

1. TARJETA DE DATOS **pag. 3**
2. CERTIFICACION **pag. 3**
3. Instalación **pag. 3**
   -OPERACIONES PRELIMINARES
4. Instalación **pag. 4**
   4.1- Conexión eléctrica
   4.2- Conexión hidráulica

II. Instrucciones para la utilización **pag. 6**

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO **pag. 6**
2. NOTAS PARA EL MODO DE EMPLEO **pag. 6**
3. PANEL DE MANDO ELECTRONICO **pag. 6**
   3.1 - DESCRIPCION Y USO DEL PANEL DE MANDO **Classic**
   3.2 - DESCRIPCION Y USO DEL PANEL DE MANDO **Dynamic**
   3.2 - DESCRIPCION Y USO DEL PANEL DE MANDO **Manual**
4. FUNCIONES VARIAS **pag. 10**
5. LIMPIEZA DEL HORNO **pag. 10**
6. DETENIMIENTO DEL HORNO EN CASO DE AVERIA **pag. 11**

III. Principios de cocción **pag. 11**

1. TIPOS DE COCCION **pag. 11**
2. VARIABLES DE LA COCCION **pag. 11**
3. USO DE LAS BANDEJAS – PARRILLAS **pag. 12**

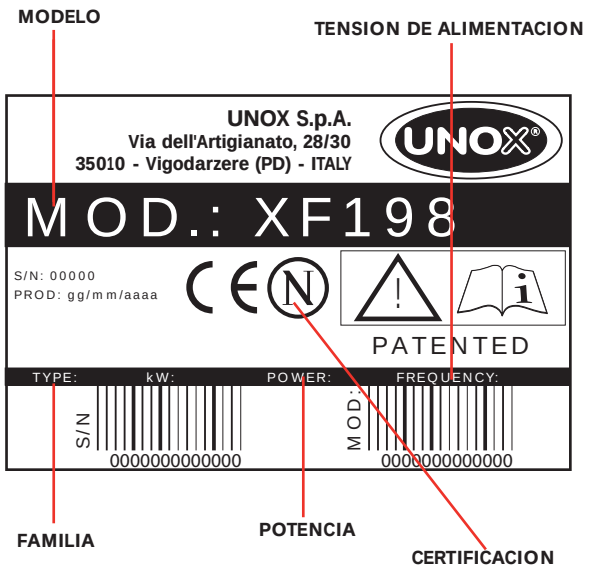
IV. Mantenimiento **pag. 12**

1. MANTENIMIENTO ORDINARIO **pag. 12**
2. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO **pag. 12**
3. AVERIAS MAS FRECUENTES **pag. 14**
3. PANEL DE MANDO **pag. 15**

I. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Estimado cliente, le agradecemos y lo felicitamos por haber aquirido uno de nuestros productos. Las advertencias y los consejos que siguen a continuación se refieren a una correcta instalación, uso y mantenimiento del aparato, al control de su seguridad y a una mejor utilización del equipo.

1. TARJETA DE DATOS



2. CERTIFICACION

La marca “CE” indicada en el aparato, e incluida en este manual hace referencia a las seguientes normativas:

HORNOS CONVECCION ELECTRICOS –SERIE XF-:
- Normativa baja tensión
DBT 73/23/CEE y 93/68/CEE,
según la norma EN60335-2-42+A1 y según la norma EN60335-2-46+A1
- Normativa compatibilidad electromagnética,
según las normas EN60555-3, EN55014 y EN55104, EN50366(2003).

3. INSTALACION -OPERACIONES PRELIMINARES

Todas las operaciones de instalación y de conexión eléctrica, deben ser efectuadas por personas calificadas según las normas en vigor.

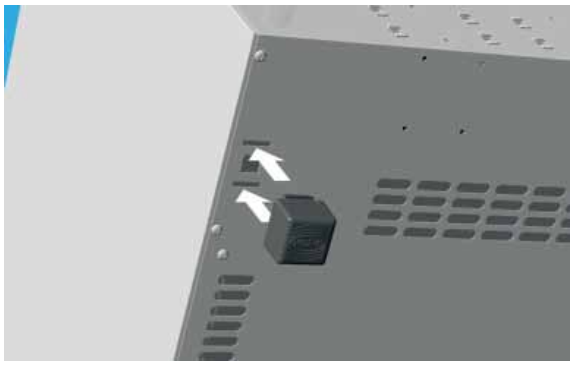
3.1 CONTROLAR EL LUGAR DE INSTALACION

Antes de posicionar el aparato, comprobar las medidas del espacio a ocupar por el horno y la correcta posición de la conexión eléctrica, según las figuras indicadas en el adjunto fascículo “Datos Técnicos”.

3.2 MONTAJE DE LAS PATAS

Las patas se encuentran en el interior del aparato y deven deser necesariamente montadas.

No utilizar el aparato sin las patas.



3.3 POSICIONAMIENTO

Colocar el aparato respetando las normas de seguridad indicadas a continuación.

Colocar el aparato de manera que la parte posterior y lateral sean facilmente accesibles para efectuar la conexión eléctrica y para facilitar la manutención del aparato.
Los aparatos no son aptos para ser empotrados y para ser colocados en bateria.
Se aconseja, dejar una distancia de 10 cm entre la pared posterior y la chimenea del horno.

Con particular referencia a los hornos, todos los modelos deben colocarse encima de un soporte tipo fermentadora, porta bandeja o sobre una mesa de material no combustible.

No instalar el horno sobre el pavimento.

Si el aparado está colocado cerca de la pared, divisorios, muebles de cucina, etc., se recomienda que éstos sean de material no combustible.
En caso contrario deben revestirse con material aislante térmico no combustible, prestando la

máxima atención a las normativas de prevención contra incendios.

3.4 RETIRAR LAS PELICULAS DE PROTECCION

Retirar completamente la película protectiva de las paredes externas del aparato con cuidado y evitar que queden residuos de cola.
Si no obstante quedara algún residuo de cola, retirarlo con un disolvente apropriado.

4. INSTALACION
4.1 - CONEXION ELECTRICA
4.2 – CONEXION HIDRAULICA

4.1 CONEXION ELECTRICA

a) - La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser realizada por personal calificado según las normativas vigentes. El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del acatamiento de las normas de seguridad
Antes de efectuar la conexión cerciorarse que la tensión y la frecuencia correspondan a lo indicado en la tarjeta fijada en el aparato.
El aparato debe colocarse de manera que el enchufe de conexión a la red, sea accesible.
Colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar accesible después de la instalación, en el cual los contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3 mm, de alcance apropiado. Se aconseja el uso de un interruptor magnetotermico diferencial.
La tensión de alimentación, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe apartarse del valor nominal de la tensión indicada en la tarjeta del aparato, en ± 10%.

b) - El aparato debe estar conectado a la línea de tierra de la red.
A su vez el aparato debe estar incorporado a un sistema equipotencial, cuya eficacia debe haberse verificado oportunamente, cumpliendo cuanto indica la normativa en vigor. Esta conexión debe ser efectuada entre los diversos equipos con la parte de la abrazadera contramarcada del símbolo:

El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm2.

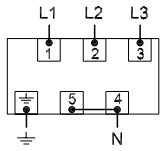
CONEXION ALIMENTACION

1- Hornos dotados de cable y enchufe Schuko (monofásico 230V): es suficiente inserir el enchufe en la pertinente toma (la toma debe ser adaptada al enchufe dado en dotación)
2- Hornos dotados de cable (trifásico 400V + Neutro): los hornos en cuestión están dotados de cable eléctrico a 5 conductores: es necesario conectar el pertinente enchufe trifásico a 5 polos de capacidad apropiada o de lo contrario conectar el cable directamente a un cuadro eléctrico.

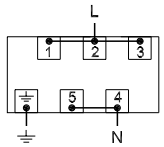
En los hornos dotados de cables a 5 conductores es posible sustituir el cable de alimentación para adaptar el horno al tipo de suministro de corriente eléctrica disponible.
Para sustituir el cable de alimentación se debe proceder como sigue:

- Abrir la tapa de la terminal eléctrica , sopalancando, con un destornillador adecuado, sobre las dos aletas laterales (1)
- Destornillar los tornillos de bloque de los conductores (2)
- Destornillar el tornillo del fijador de cables (3)
- Quitar el cable en dotación
- Conectar los conductores del cable que se quiere utilizar según el esquema de conexiòn elegido apretando oportunamente los tornillos de las abrazaderas
- Blocar el cable a través del pertinente fijador de cables
- Re-instalar la tapa de la terminal eléctrica.

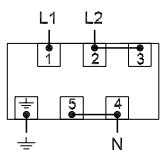
SCHEMA COLLEGAMENTO
MORSETTIERA A 5 + 1 POLI



400V ~ 3 PH + N + PE



230 V ~ 1 PH + N + PE



400 V ~ 2 PH + N + PE

La sustitución del cable de alimentación (en el

caso que el cable resulte dañado o sea necesario cambiar el tipo de conexión a la red eléctrica) debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica autorizado o por persona con calificación similar

ADVERTENCIA:
Efectuar la conexión de la terminal eléctrica como está indicado en el diseño: introducir el puente de cobre y el cable eléctrico al mismo tiempo debajo del tornillo, en el sentido de atornillar, de manera que apretando el tornillo, el cable y el puente estén estrechamente fijados.
Una conexión errada puede causar el recalentamiento de la terminal eléctrica, hasta hacerla fundir.

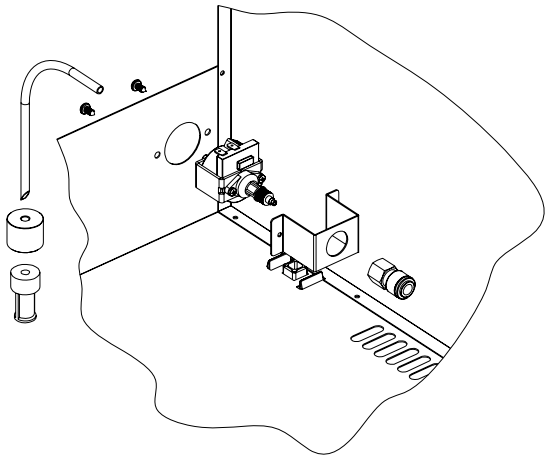
4.2 CONEXION HIDRAULICA

<u>CONEXION A LA RED HIDRICA</u> (para hornos serie Umidity)
Es necesario colocar entre la red de agua y el horno un grifo de interceptación y un filtro mecánico.
Antes de conectar el tubo de agua al horno, hacer fluir el agua para eliminar eventuales residuos.
El agua que ingresa debe tener una presión comprendida entre 0,5 y 2 bar.
El agua debe tener una dureza comprendida entre 0,5 ° - 5 °F (esto es para reducir la formación de calcáreo en el interior de la cámara de cocción).
Es aconsejable la utilización de un aparato descalcificador para evitar el desequilibrio de los ventiladores, la rotura de las resistencias y fenómenos de corrosión.

<u>CONEXION HIDRICA A DEPOSITO</u>
(Sustitución de la electroválvula con una bomba de agua)

En los modelos de hornos en los que esté prevista la instalación de la bomba, para el suministro de agua por medio de un deposito externo, proceder a la instalación como sigue:

- desmontar la tapa posterior del horno
- desconectar los cables de alimentación de la electroválvula
- fijar la bomba (4) al horno mediante el soporte (5)
- conectar el tubo de agua interno a la bomba en el injerto rápido
- conectar el tubo de carga de agua (3) a la bomba
- cortar la extremidad del tubito del agua como indica el diseño, introducirlo profundamente (2) y fijarlo al filtro (1) del agua
- montar la tapa posterior del horno



Utilizar agua descalcificada (ver párrafo 4.2)

ATENCION:
controlar que el depósito contenga agua antes de accionar la bomba. El funcionamiento de la bomba sin agua en el depósito, quema la bomba. Si la bomba emite un rumor anormal controlar la presencia del agua en el depósito.

<u>SALIDA DE HUMOS DE LA CAMARA DE COCCION</u>
En la parte posterior del horno se encuentra una chimenea para la salida de humos provenientes de la cámara de cocción: de esta chimenea, durante la cocción, salen humos calientes y húmedos (la temperatura y la humedad de los humos dependen de los parámetros de funcionamiento del horno y, del tipo y cantidad de productos introducidos en el interior del horno).
Los humos que salen de la chimenea pueden ser

encanalizados hacia el exterior o condensados a través de la pertinente campana condensante disponible como accesorio (sólo en los hornos dotados del panel de mando eléctronico DYNAMIC).

II. INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACION

ATENCION:

Los aparatos no deben limpiarse con un chorro de agua.
No lavar el interior de la cámara de cocción con ácidos o productos agresivos, solamente con agua y jabón.
Los aparatos están destinados especificamente al uso profesional, debiendo ser utilizados por personal calificado.

1. INSTRUCIONES PARA EL USUARIO

ATENCION:
Leer atentamente el presente libreto, el cual contiene importantes indicaciones, referentes a la seguridad de la instalación, al uso y al mantenimiento.
Conservar cuidadosamente este libreto para posteriores consultas de los operadores.
Para eventuales reparaciones acudir solamente a un centro de asistencia técnica y exigir recambios originales.
La falta de cumplimiento respecto a lo indicado anteriormente, compromete la seguridad del aparato
y la garantia decae.

2. NOTAS PARA EL MODO DE EMPLEO

Premisa:
El aparato debe ser destinado solamente al uso para el cual ha estado expresamente concebido.
Los hornos han sido proyectados para la cocción al horno de alimentos como se indica abajo.
Otra utilización se considera inadecuada.

El horno permite una temperatura de trabajo comprendida entre los valores de 0-260 °C.
Los aparatos pueden ser utilizados para los siguentes usos:

- para la cocción de todos los productos de pasteleria y pan, sean frescos o congelados;
- para la cocción de todos los productos de gastronomía, sean frescos o congelados;
- para el acondicionamiento de alimentos refrigerados y congelados;
- para la cocción de carnes, pescados y verduras.

Al colocar los alimentos en la cámara de cocción, mantener una separación de almenos 20
mm entre una bandeja y otra para permitir la circulación del aire caliente.
Evitar de efectuar la salazón de los alimentos dentro la cámara de cocción.

3. PANEL DE MANDO ELECTRONICO

En base al tipo de horno utilizado puede encontrarse con uno de los siguientes paneles de mando: panel de mando **Classic** o panel de mando **Dynamic**.

MODELO HORNO	TIPO DE PANEL DE MANDO
XF100-TG	**Classic**
XF100-GR	**Classic**
XF110-TG	**Classic**
XF110-GR	**Classic**
XF130-TG	**Classic**
XF130-GR	**Classic**
XF135-TG	**Dynamic**
XF138-TG	**Dynamic**
XF180	**Classic**
XF185	**Dynamic**
XF188	**Dynamic**
XF190	**Classic**
XF195	**Dynamic**
XF103	**Manual**
XF113	**Manual**
XF133	**Manual**

3.1 DESCRIPCION Y UTILIZACION DEL PANEL DE MANDO **Classic**

El panel puede funcionar tanto en modalidad manual como en modalidad programada.
Para cada cocción (sea modalidad manual como programada) se pueden programar tiempo y

temperatura de cocción.

MODALIDAD MANUAL

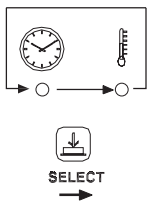
Encendido-Apagado

Apenas se suministra la tensión, el panel se enciende automaticamente: en la pantalla aparece la escritura 0.00 que indica el tiempo (expresado en horas-minutos) y se enciende el led "TIEMPO"; al encenderse el horno además se encienden las luces en el enterior de la cámara de cocción.
Transcurridos 15 minutos de la finalización del ciclo de cocción (sea en modalidad manual que en automática) (es decir, finalizado en automático o mediante la presión del pulsador START/STOP), sin que venga pulsada alguna tecla, el panel se apaga automaticamente. Se apagan las luces de la cámara, todas las pantallas y todos los led, con excepción del led START/STOP que permanece encendido.Para encender nuevamente el panel es suficiente apretar la tecla START/STOP.

Pulsador SELECT

El pulsador SELECT permite de seleccionar los dos parámetros de cocción: TIEMPO y TEMPERATURA.

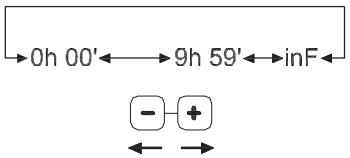
FIGURA ROLL UP PULSANTE SELECT
CONTROLLO CLASSIC



Programación del tiempo

Para programar el tiempo de funcionamiento es suficiente proceder sobre los dos pulsadores + y – (rango tiempo programable 0 horas y 01 minutos – 9 horas y 59 minutos)
Cuando sobre la pantalla del tiempo aparece la escritura INF el horno funciona siempre hasta que sea detenido manualmente mediante la presión del pulsador START/STOP.

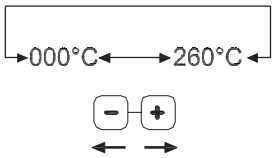
FIGURA ROLL UP TEMPO



Programación de la temperatura

Para programar la temperatura deseada en el interior de la cámara de cocción se procede sobre los pulsadores + y – (rango temperatura programable 0 – 260 °C; temperatura de partida 30 °C)

FIGURA ROLL UP TEMPERATURA



Inicio/ interrupción de la cocción

Es posible hacer partir la cocción apretando el pulsador START/STOP (se enciende el relativo led).
Es posible interrumpir el ciclo de cocción apretando el pulsador START/STOP.
Al finalizar el ciclo de cocción dejan de funcionar las resistencias y los motores, el timbre suena durante 15 segundos, por un tiempo de 45 segundos sobre la pantalla parpadea la escritura 0.00, permanece programado el valor de la temperatura y encendido el led START/STOP.
Si durante estos 45 segundos se programa un tiempo (mediante los pulsadores + y -) el horno parte nuevamente automaticamente.
Al finalizar los 45 segundos o en el caso que la cocción sea interrumpida mediante la presión del pulsador START/STOP todos los parámetros programados anteriormente se hacen cero (nos encontramos en la misma situación que cuando apenas hemos encendido el horno) y se apaga el led START/STOP.

Visualización y modificación de los parámetros durante el funcionamiento del horno.
Durante el funcionamiento del horno es posible visualizar los parámetros y modificarlos si el horno está funcionando en modalidad manual; para pasar de un parámetro a otro (tiempo, temperatura) se presiona el pulsador SELECT.
Si se selecciona el tiempo, la pantalla visualiza el tiempo restante (relativo al nivel seleccionado) (COUNT DOWN).
Si se selecciona la temperatura, la pantalla visualiza alternativamente por 4 segundos la temperatura programada (led temperatura fijo –es posible modificar el valor de la temperatura programada mediante los pulsadores + y -) y por 4 segundos la temperatura real en la cámara (led temperatura parpadeante).

MODALIDAD PROGRAMADA

El horno ésta preparado para la memorización de 70 programas de cocción.

Memorización del nuevo programa

Para memorizar un nuevo programa de cocción es necesario seguir los siguientes pasos:

- se entra en la modalidad de programación apretando el pulsador P: en la pantalla aparece la escritura P01
- se selecciona el número de programa deseado mediante los pulsadores + y – (el número del programa se visualiza en la pantalla)
- se programan los parámetros de cocción mediante el mismo procedimiento utilizado en la modalidad manual
- se aprieta el pulsador SELECT
- se memoriza el programa mediante la presión de la tecla MEM por 5", la correspondiente memorización se confirma con el sonido del timbre y la visualización del número de programa seleccionado en la pantalla
- para pasar nuevamente a la modalidad manual se presiona el pulsador P

Llamada de un programa memorizado

Para llamar un programa de cocción ya memorizado es necesario seguir los siguientes pasos:

-se entra en la modalidad de programación apretando el pulsador P: en la pantalla aparece la escritura P01

-se selecciona el número de programa deseado mediante los pulsadores + y – (el número del programa se visualiza en la pantalla)

-se hace partir el programa de cocción apretando el pulsador START/STOP

Durante el funcionamiento de un programa la visualización de los parámetros de cocción se realiza con la misma modalidad utilizada en el funcionamiento manual.

Durante el funcionamiento de un programa NO ES POSIBLE modificar los parámetros de cocción.

Es posible interrumpir el ciclo de cocción apretando el pulsador START/STOP.

Al finalizar el ciclo de cocción dejan de funcionar las resistencias, los motores y un timbre suena durante 15 segundos. Por un tiempo de 45 segundos sobre la pantalla parpadea la escritura 0.00, permaneciendo programado el valor de la temperatura y encendido el led START/STOP.

Si durante estos 45 segundos se programa un tiempo (mediante los pulsadores + y -) el horno parte nuevamente automaticamente.

Al finalizar los 45 segundos o en el caso que la cocción sea interrumpida mediante la presión del pulsador START/STOP, todos los parámetros programados anteriormente se hacen cero (nos encontrandonos en la misma situación que cuando apenas hemos encendido el horno) y apagandose el led START/STOP.

Pre-calentamiento automático

El pre-calentamiento automático funciona sólo cuando se utilizan los programas.

Cuando se pone en marcha el programa mediante la tecla START STOP, el horno comienza a calentar la cámara de cocción y en la pantalla no aparece ningún dato; cuando el horno alcanza la temperatura de pre-calentamiento emite un sonido continuado. En este momento, es necesario abrir la puerta, introducir el producto a cocer en el interior del horno y cerrar la puerta: el programa seleccionado se pone en marcha automaticamente.

La temperatura de pre-calentamiento es igual a la temperatura programada aumentada en 30 °.

3.2 DESCRIPCION Y USO DEL PANEL DE MANDO **Dynamic**

El panel puede funcionar tanto en modalidad manual como en modalidad programada.

Para cada cocción (sea modalidad manual como programada) se pueden programar 3 niveles o step de cocción. Para cada nivel es posible programar tiempo, temperatura en el interior de la cámara de cocción y porcentaje de humedad.

MODALIDAD MANUAL

Encendido-Apagado

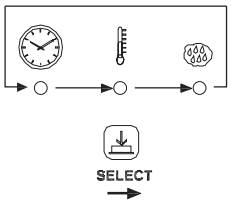
Apenas se suministra la tensión, el panel se enciende automaticamente: en la pantalla aparece la escritura 0.00 que indica el tiempo (expresado en horas-minutos) y se enciende el led "TIEMPO"; al encenderse el horno además se encienden las luces en el enterior de la cámara de cocción.

Transcurridos 15 minutos de la finalización del ciclo de cocción (sea en modalidad manual que en automática) (es decir, finalizado en automático o mediante la presión del pulsador START/STOP), sin que venga pulsada alguna tecla, el panel se apaga automaticamente. Se apagan las luces de la cámara, todas las pantallas y todos los led, con excepción del led START/STOP que permanece encendido. Para encender nuevamente el panel es suficiente apretar la tecla START/STOP.

Pulsador SELECT

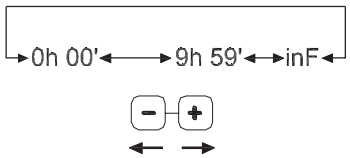
El pulsador SELECT permite de seleccionar los tres parámetros de cocción: TIEMPO, TEMPERATURA y HUMEDAD.

FIGURA ROLL UP PULSANTE SELECT
CONTROLLO DYNAMIC



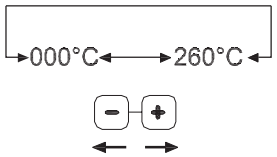
Programación del tiempo
Para programar el tiempo de funcionamiento es suficiente proceder sobre los dos pulsadores + y – (rango tiempo programable 0 horas y 01 minutos – 9 horas y 59 minutos)
Cuando sobre la pantalla del tiempo aparece la escritura INF el horno funciona siempre hasta que sea detenido manualmente mediante la presión del pulsador START/STOP.

FIGURA ROLL UP TEMPO



Programación de la temperatura
Para programar la temperatura deseada en el interior de la cámara de cocción se procede sobre los pulsadores + y – (rango temperatura programable 0 – 260 °C; temperatura de partida 30 °C)

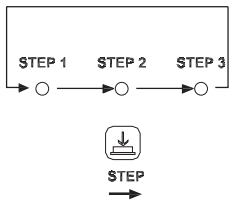
FIGURA ROLL UP TEMPERATURA



Programación de la humedad
Para programar la humedad deseada en el interior de la cámara de cocción se procede sobre los pulsadores + y – (rango humedad programable 0 – 100 % 5 niveles de humedad).

Pulsador STEP
El pulsador STEP permite de seleccionar el step de cocción.

FIGURA ROLL UP PULSANTE STEP



Inicio/ interrupción de la cocción
Es posible hacer partir la cocción apretando el pulsador START/STOP (se enciende el relativo led).
Es posible interrumpir el ciclo de cocción apretando el pulsador START/STOP.
Al finalizar el ciclo de cocción dejan de funcionar las resistencias, los motores y las electroválvulas del agua, el timbre suena durante 15 segundos, por un tiempo de 45 segundos sobre la pantalla parpadea la escritura 0.00, permanece programado el valor de la temperatura y de la humedad relativos al último nivel utilizado y encendido el led START/STOP.
Si durante estos 45 segundos se programa un tiempo (mediante los pulsadores + y -) el horno parte nuevamente automaticamente (con los valores de temperatura y humedad relativos al último nivel utlizado).
Al finalizar los 45 segundos o en el caso que la cocción sea interrumpida mediante la presión del pulsador START/STOP todos los parámetros programados anteriormente se hacen cero (nos encontramos en la misma situación que cuando apenas hemos encendido el horno) y se apaga el led START/STOP.

Visualización y modificación de los parámetros durante el funcionamiento del horno.
Durante el funcionamiento del horno es posible visualizar los parámetros y modificarlos si el horno está funcionando en modalidad manual; para pasar de un parámetro a otro (tiempo, temperatura, humedad) se presiona el pulsador SELECT; para pasar por los varios niveles de cocción se aprieta el pulsador STEP.
Si se selecciona el tiempo, la pantalla visualiza el tiempo restante (relativo al nivel seleccionado) (COUNT DOWN).
Si se selecciona la temperatura, la pantalla visualiza alternativamente por 4 segundos la temperatura programada relativa al nivel seleccionado (led temperatura fijo –es posible modificar el valor de la temperatura programada mediante los pulsadores + y -) y por 4 segundos la temperatura real en la

cámara (led temperatura parpadeante).
Si se selecciona la humedad, la pantalla visualiza el porcentaje de humedad programado (relativo al nivel seleccionado).

MODALIDAD PROGRAMADA

El horno ésta preparado para la memorización de 70 programas de cocción. Cada programa puede estar compuesto por 1, 2 o 3 niveles o step de cocción.

Memorización del nuevo programa
Para memorizar un nuevo programa de cocción es necesario seguir los siguientes pasos:

- se entra en la modalidad de programación apretando el pulsador P: en la pantalla aparece la escritura P01
- se selecciona el número de programa deseado mediante los pulsadores + y – (el número del programa se visualiza en la pantalla)
- se programan los parámetros de cocción mediante el mismo procedimiento utilizado en la modalidad manual
- se aprieta el pulsador SELECT
- se memoriza el programa mediante la presión de la tecla MEM por 5", la correspondiente memorización se confirma con el sonido del timbre y la visualización del número de programa seleccionado en la pantalla
- para pasar nuevamente a la modalidad manual se presiona el pulsador P

Llamada de un programa memorizado
Para llamar un programa de cocción ya memorizado es necesario seguir los siguientes pasos:
-se entra en la modalidad de programación apretando el pulsador P: en la pantalla aparece la escritura P01
-se selecciona el número de programa deseado mediante los pulsadores + y – (el número del programa se visualiza en la pantalla)
-se hace partir el programa de cocción apretando el pulsador START/STOP

Durante el funcionamiento de un programa la visualización de los parámetros de cocción se realiza con la misma modalidad utilizada en el funcionamiento manual.
Durante el funcionamiento de un programa NO ES POSIBLE modificar los parámetros de cocción.

Es posible interrumpir el ciclo de cocción apretando el pulsador START/STOP.
Al finalizar el ciclo de cocción dejan de funcionar las resistencias, los motores , las electroválvulas de agua y un timbre suena durante 15 segundos. Por un tiempo de 45 segundos sobre la pantalla parpadea la escritura 0.00, permaneciendo programado el valor de la temperatura y de la humedad relativos al último nivel utilizado y encendido el led START/STOP.
Si durante estos 45 segundos se programa un tiempo (mediante los pulsadores + y -) el horno parte nuevamente automaticamente (con los valores de temperatura y humedad relativos al último nivel utilizado).
Al finalizar los 45 segundos o en el caso que la cocción sea interrumpida mediante la presión del pulsador START/STOP todos los parámetros programados anteriormente se hacen cero (nos encontrandonos en la misma situación que cuando apenas hemos encendido el horno), apagandose el led START/STOP.

Pre-calentamiento automático
El pre-calentamiento automático funciona sólo cuando se utilizan los programas.
Cuando se pone en marcha el programa mediante la tecla START STOP, el horno comienza a calentar la cámara de cocción y en la pantalla no aparece ningún dato; cuando el horno alcanza la temperatura de pre-calentamiento emite un sonido continuado. En este momento, es necesario abrir la puerta, introducir el producto a cocer en el interior del horno y cerrar la puerta: el programa seleccionado se pone en marcha automaticamente.
La temperatura de pre-calentamiento es igual a la temperatura programada aumentada en 30 °.

AGUA MANUAL

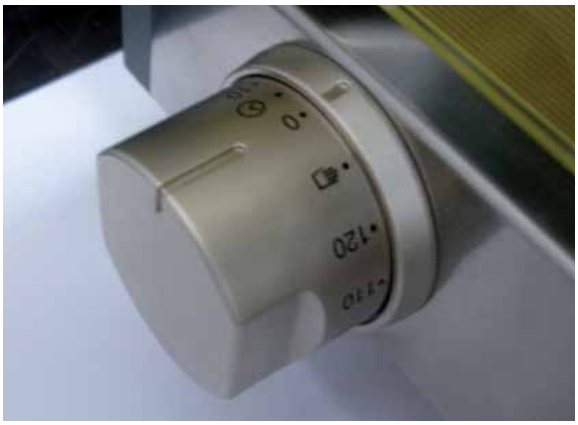
Durante el funcionamiento del horno (sea modalidad manual que programada) es posible introducir agua en el interior de la cámara de cocción mediante la presión del pulsador "ACQUA MANUALE": la electroválvula del agua permanece activada hasta que el pulsador es presionado.

3.3 USO Y DESCRIPCION DEL PANEL DE MANDO

Manual

PROGRAMACION DEL TIEMPO DE COCCION
El tiempo de cocción se programa mediante la correspondiente manopla (manopla a izquierda): el tiempo se programa en un rango de 0 – 120 min.
Girando la manopla en sentido de las agujas del reloj se programa el tiempo de cocción; girando la manopla en sentido contrario de las agujas del reloj (posición manual) el horno funciona en

continuo.
La rotación de la manopla pone en funcionamiento el horno activando la rotación del ventilador y encendiendo la luz interna.
Al finalizar la cocción la manopla queda en posición cero, y el horno se apaga.



PROGRAMACION DE LA TEMPERATURA DE COCCION
La temperatura en el interior de la cámara de cocción se programa mediante la correspondiente manopla (manopla a derecha) : la temperatura se programa en un rango de 0 – 300 °C.
El indicador de la Temperatura cuando está encendido señala que la resistencia está activa; una vez que se alcanza la temperatura deseada el indicador se apaga.

4. FUNCIONES VARIAS (PRESENTES SOLO EN LOS HORNOS CON PANEL ELECTRONICO **Classic** E **Dynamic**)

Los hornos cuentan con un interruptor que detiene su funcionamiento cuando se abre la puerta: cuando la puerta es abierta el ciclo de cocción (sea en modalidad manual que en modalidad programada) entra en pausa (no se pierde ningún dato); cuando la puerta se cierra el ciclo de cocción parte nuevamente.

CICLO DE FUNCIONAMIENTO DE LOS VENTILADORES
Cada 2 minutos los ventiladores se detienen e invierten el sentido de rotación.

5. LIMPIEZA DEL HORNO

ADVERTENCIA:
Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento o limpieza es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar al enfriamiento del aparato.

5.1 PRIMERA UTILIZACION DEL HORNO

Para la primera utilización del aparato: limpiar lo parte metálica con agua caliente y jabón, luego enjuagarlo. No limpiar nunca el interior de la cámara de cocción con ácidos o productos agresivos.
Calentarl el horno vacío por 30 minutos a una temperatura aproximada de 200°C para eliminar eventuales olores del aislamiento térmico.

5.2 LIMPIEZA DE LA CAMARA DE COCCION

Al final de cada ciclo de cocción limpiar el interior de la cámara de cocción utilizando productos adecuados.
No usar para la limpieza del acero ácidos, productos agresivos o productos que contengan cloro (hipoclorito sódico, ácido clorhídrico, etc.) ni menos disolventes.

5.3 LIMPIEZA EXTERNA DEL HORNO

No utilizar un chorro de agua a presión para el lavado externo del horno. Utilizar un paño húmedo.

6. DETENCION EN CASO DE AVERIA

En caso de avería desconectar el aparato:
- desconectar el interruptor automático de alimentación eléctrica del aparato; colocado antes en el equipo.
- acudir a un centro de asistencia técnica con personal calificado.

III. PRINCIPIOS DE COCCION

1. TIPOLOGIAS DE COCCION

Las tipologías de cocción efectuables con los aparatos indicados en este manual son:
- La Cocción Profesional de Pan y Pastelería en la modalidad:

1. CONVECCION
utilizando el aire caliente como medio de cocción;

2. CONVECCION + HUMEDAD (Versión Umidity)
utilizando el aire caliente como medio de cocción con añadidura de la humedad.

1.1 PRINCIPALES TIPOS DE COCCION

ADVERTENCIA:
a- Calentar el horno calculando una temperatura de 30°C superior a la temperatura de cocción antes de cualquier utilización con el fin de obtener la máxima uniformidad en la cocción.
b- La utilización de una temperatura más elevada respecto a la requerida del producto, comporta una cocción no uniforme.
c- Para la cocción de pan y pastelería: no utilizar bandejas con una altura superior a 20 mm y evitar que los productos colocados en la bandeja estén en contacto.
d- No sobrecargar las bandejas con productos.

Cocción a CONVECION
La cocción en el horno ventilado se produce mediante la circulación del aire caliente en el interior de la cámara de cocción. Esto permite de cocinar el alimento de un modo uniforme, gracias a una distribución homógenea de la temperatura.
La uniformidad de la cocción esta garantizada aún con plena carga del horno. El producto se cuece perfectamente en su parte externa, con un dorado homógeneo, como en la parte interior con una estructura uniforme y una humedad residual constante.
La ventaja es la posibilidad de poder cuocer al mismo tiempo productos de diversa naturaleza (con tal que la temperatura de cocción sea la misma) sin mezclarse los sabores.

Cocción a CONVECION + HUMEDAD

Se utiliza el aire caliente como medio de cocción con ayuda de humedad variable, según el producto a cocer.

2. VARIABLES DE COCCION

TEMPERATURA

La exacta programación de la temperatura garantiza una cocción correcta del alimento tanto en su parte externa, como en la parte interna.
- Una temperatura baja respecto a la correcta tiende más a secar que a cocer el alimento;
- Una temperatura superior a la correcta tiende a quemar la parte externa quedando el interior crudo (este fenómeno es deseado algunas veces , por ejemplo en las carnes).

TIEMPO

Esta varieble depende mucho de la cantidad de alimento introducido en el horno. A mayor candidad debe alargarse el tiempo de cocción y viceversa.
Tiempo inferior al correcto no permite una cocción completa del alimento.
Tiempo superior al correcto, crean un fenómeno de quemado exterior en los alimentos.

HUMEDAD

La combinación de temperatura y humedad permiten efectuar diversos tipos de cocción, según los tipos de productos a cocer, sin secar el mismo.

CANTIDAD DE ALIMENTO

La cantidad de alimento influye en el tiempo de la cocción.
Mayor cantidad de alimento significa mayor tiempo

de cocción y viceversa.
Una cantidad excesiva de alimentos puede provocar un empeoramiento de la uniformidad de la cocción.

3. USO DE LAS BANDEJAS Y PARRILLAS

Se aconseja el uso de:
- bandejas de aluminio: pastelería y pan no congelado;
- bandejas de acero: primeros platos, carnes, pescados, patatas;
- parrillas: carnes para asar, como bistek, wurstel, salsichas, pan congelado, pizza congelada.

IV. MANUTENCION

1. MANUTENCION ORDINARIA

Qualquiera que sea la labor de manutención debe ser efectuado solamente por personal
Calificado. Antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar al enfriamiento del aparato.
- Los componentes que necesitan de una manutención ordinaria son accesibles quitando el panel de mando frontal y la tapa trasera del horno.

Someter los aparatos periódicamente (almenos una vez al año) a un control total con la mediación de un técnico especializado.

2. MANUTENCION EXTRAORDINARIA

Qualquier trabajo de manutención debe de ser efectuado solamente por personal calificado.
Antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desconectar la alimentación
eléctrica y esperar al enfriamento del aparato.
- Los componentes que necesitan de una manutención ordinaria son accesibles quitando el panel de mando frontal y la tapa trasera del horno.

2.1 SUSTITUCION DE LA LAMPARA DE ILUMINACION

Para sustituir la lámpara de iluminación actuar como sigue:
- Desconectar electricamente el aparato y dejarlo enfriar;
- Sacar la parrilla lateral;
- Desenrroscar la tapa de cristal y sustituir la lámpara por una de iguales caracterÍsticas.
- Colocar la tapa de cristal;
- Colocar la parrillas lateral.

2.2 SUSTITUCION DE FUSIBLE

En el caso que el panel de mando esté completamente apagado, pero presente la tensión de alimentación, es posible que se haya quemado uno de los fusibles colocado en la ficha de potencia (posicionada en la parte posterior del horno).
Para sustituir el fusible actuar como sigue:

- Ejercer una cierta presión sobre el tapón del fusible, efectuando una rotación de 20° en sentido contrario al reloj;
- Extraer el tapón del porta fusible;
- Sacar el fusible del tapón porta fusible;
- Sustituir el fusible por otro de iguales caracteristicas;
- Colocar el tapón porta fusible en el porta fusible;
- Ejercer una cierta presión del tapón efectuando una rotación de 20° en sentido horario.

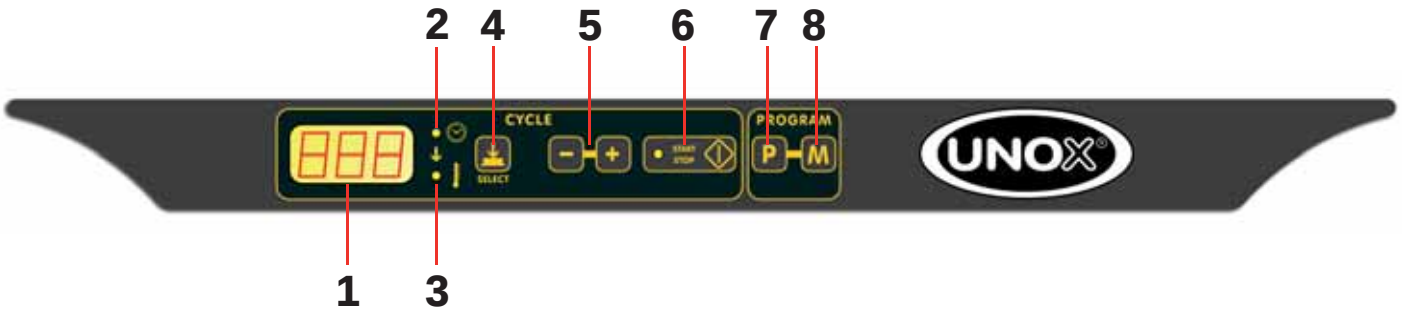
2.3 REARMAMENTO DEL DISPOSITIVO TERMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de interrupción y rearme manual para la
protección contra un exceso de temperatura. E en el caso de intervención apagar el aparato.
Este dispositivo es accesible sacando el tapón negro colocado de bajo en el lado posterior
del aparato: en caso de rearme manual, apretar el pulsador del centro del dispositivo para
reactivar el aparato.

3. AVERIAS MÁS FREQUENTES

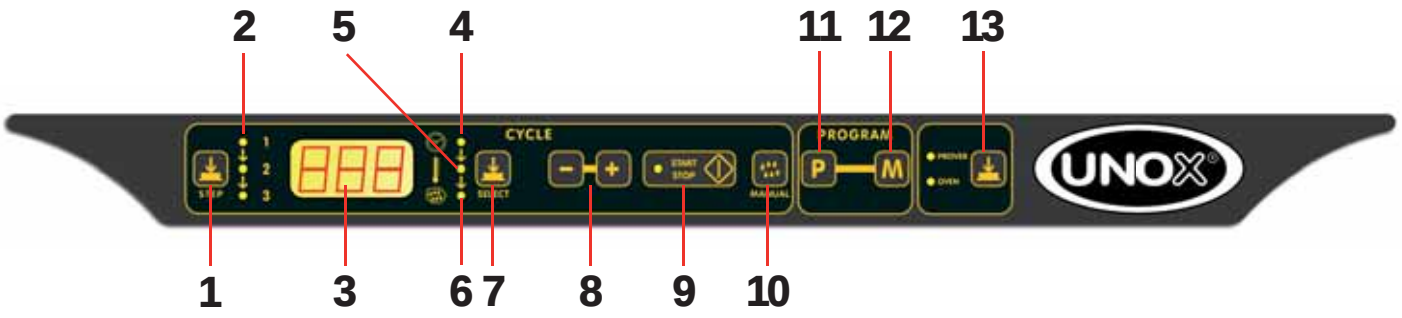
AVERIA	CAUSA	REMEDIO
El horno está completamente apagado	Falta de tensión en la red.	Reestablecer la tensión de alimentación
	Intervención del aparato térmico de seguridad.	Reestablecimiento del dispositivo térmico de seguridad
	Intervención de uno de los fusibles presentes en la tarjeta de potencia.	Sustitución del fusible
	Conexión a la red eléctrica realizada en manera errada.	Verificar la conexión a la red eléctrica
	Ingreso del agua cerrado	Abrir el ingreso del agua
La introducción de humedad en la cámara de cocción es activada pero el agua no sale de los tubos	Conexión a la red hídrica o al depósito en manera errada.	Verificar la conexión a la red hídrica o al depósito
	Ausencia de agua en el depósito (en el caso de carga del agua desde el depósito)	Introducción de agua en el depósito
	Filtro de entrada del agua obstruído de impurezas.	Pulir el filtro
El horno no parte aunque el tiempo haya sido programado y el el pulsador START/STOP haya sido apretado.	Puerta abierta o cerrada en manera errada	Cerrar correctame4nte la puerta
	Interruptor de la puerta dañado	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
En la pantalla de la temperatura aparece siempre la escritura EE1	Cables de conexión de la sonda cámara descolgados de la tarjeta de potencia	Verificar las conexiones
	Sonda cámara dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
Con la puerta cerrada sale agua de la guarnición	Guarnición dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Mecanismo de la manilla relajada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
Luz del horno apagada	Lampadina quemada	Sustitución lampadina
	Lampadina relajada	Inserir en manera correcta la lampadina en el portalámpara
El horno no cocina en manera uniforme	Los ventiladores no realizan la inversión de marcha	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Uno de los ventiladores no funciona (en el caso de los hornos que disponen de más motores)	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Una de las resistencias está dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

PANELES DE MANDO LineMiss™



Panel Classic

1-pantalla visualización parámetros cocción
2-led tiempo cocción
3-led temperatura cocción
4-pulsador selección tiempo temperatura
5-pulsadores incremento/decremento parámetros cocción
6-START/STOP ciclo cocción
7-pulsador para llamar modalidad programa
8-pulsador memorización programas



Panel Dynamic

1-pulsador selección nivel cocción
2-led nivel de cocción
3-pantalla visualización parámetros cocción
4-led tiempo cocción
5-led temperatura cocción
6-led humedad
7-pulsador selección tiempo temperatura humedad
8- pulsadores incremento/decremento parámetros cocción
9-START/STOP ciclo cocción
10-pulsador introducción manual humedad
11-pulsador para llamar modalidad programa
12- pulsador memorización programas
13-selección horno/fermentador

OVENS PLANET®

UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 – Vigodarzere (PD)
Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555

info@unox.com

www.unox.com